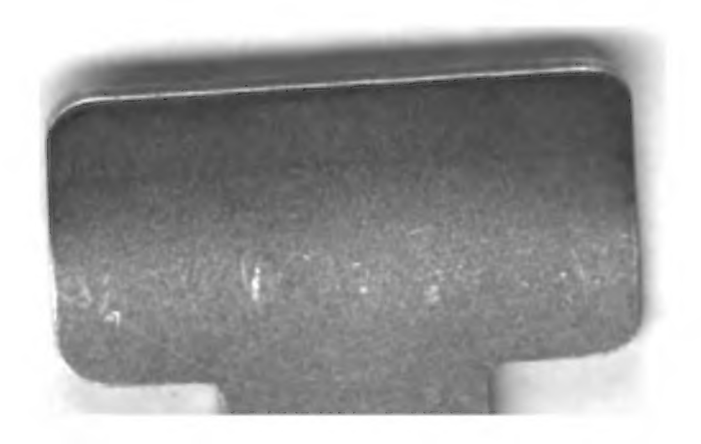
Digitized by Google

Oec. 240 h

Bergner



Digitized by Google

Digitized by Google

8416

Digitized by Google

Pfälzer Kochbuch

von

Anna Bergner

ehemalige Hotel-Besitzerin

zu den

vier Jahreszeiten in Dürkheim.

MANNHEIM 1858.

Verlag von Tobias Löffler.

Digitized by Google

Digitized by Google

Pfälzer Kochbuch.

Eine Sammlung

von 1002 praktisch bewährten Kochrecepten aller Art, begründet auf 30jährige Erfahrung.

Nebst einem Anhange

von 28 verschiedenen Speise-Zetteln.

Den deutschen Frauen und Töchtern gewidmet

von

Anna Bergner,

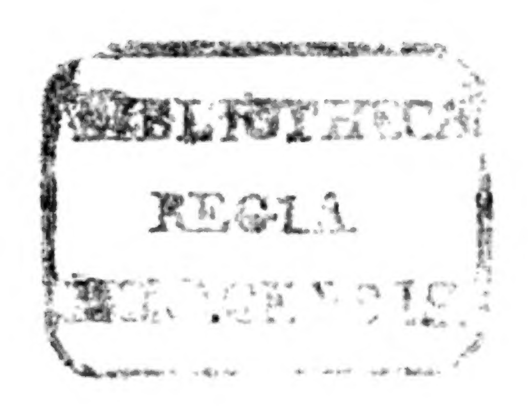
frühere Gastwirthin zu den vier Jahreszeiten in Dürkheim a.|H.

Mannheim.

Verlag von Tobias Löffler.

1858.

Digitized by Google



Digitized by Google

Anmerkung der Verfasserin zum Titel dieses Buches.

Wegen des Titels, den ich diesem Werkchen zu geben mir erlaube und der Manchem als einseitig weniger zweckentsprechend erscheinen dürfte, da der Inhalt doch die **deutsche Küche** schildern soll, kann ich zur Rechtfertigung nur anführen, daß die Pfalz, als das Paladium des deutschen Reiches, als die Perle an der deutschen Kaiserkrone betrachtet wurde, — daß sie zur Zeit der deutschen Reichsherrlichkeit mit den schönsten Schlössern und reichsten Abteien und Klöstern erfüllt war, in welchen Sitzen des Adels und Clerus als dem Gremium der Bildung, des

Digitized by Google

Comforts und des Luxus bei dem Reichthum der Producte, welche unter einem fast südlichen Himmel und heitern Klima der fruchtbare Boden hervorbrachte, auch die feinste Küche gefunden wurde und die ausgebildete Kochkunst heimisch war, die bis zur Gegenwart, ja auf die spätesten Enkel des lebensfrohen pfälzischen Volksstammes sich vererbt hat.

Digitized by Google

Einleitung

Wiewohl ich schon von vielen Bekannten aufgefordert wurde, meine während einer Reihe von Jahren auf dem Gebiete der Kochkunst gemachten Erfahrungen niederzuschreiben und zu veröffentlichen, so entschloß ich mich doch bisher schwer dazu, besonders weil ich mir vorgenommen hatte, die Zahl der vielen und oft untauglichen Kochbücher nicht durch ein neues zu vermehren. Auch soll ein, von mir verfaßtes Kochbuch durchaus zuverlässig sein, so daß man darauf rechnen kann, nach meinen Angaben etwas Gutes zu liefern, ohne daß man vorher

viele Erfahrungen gemacht hat, wenn man nur meine Angaben streng befolgt.

Besonders nützlich soll es deßhalb jungen Damen sein, die oft Hausfrauen werden, ohne die gehörigen Kenntnisse zu haben, um einer Küche selbst ordentlich vorstehen oder wenigstens einer Köchin die nöthigen Angaben machen zu können.

Daher erlaube ich mir im Voraus zu sagen, was hauptsächlich eine Hausfrau oder Köchin zu beobachten hat.

Ich kann es nämlich mit großer Bestimmtheit behaupten, daß oft durch die Unkenntniß einer Hausfrau im Kochen manches eheliche Glück gestört wird, während sich eine im Kochen wohl erfahrene Hausfrau die Achtung und Liebe ihres Gemahls in erhöhtem Maße erwirbt. Auch dem Gesinde gegenüber ist dies einer Hausfrau von Nutzen, da sie oft ihre Dienstboten nur deßhalb länger behält, weil diese glauben, bei ihr Etwas lernen zu können.

Zuerst muß ich Reinlichkeit als die schönste Zierde einer Köchin hervorheben. Nicht soll das gute Geschirr blank und schön dahängen, ohne daß es gebraucht wird, damit man nur das Putzen erspare, während schlechtes Geschirr wirklich im Gebrauch ist, das schon längst zu beseitigen gewesen wäre.

Reinlichkeit muß besonders der Hausfrau selbst am Herzen liegen, nicht aber darf sie die Sorge dafür dem Gesinde überlassen.

Ferner verstehen die meisten Frauen nicht, die rechte Zeit zum Kochen einzuhalten. Wenn sie sich verspätet haben, soll auf einmal Alles schnell fertig gemacht werden; dadurch verderben sie aber die besten und willigsten Mädchen.

In Bezug auf die Kochrecepte bemerke ich Folgendes: Als Maaß gebrauche ich den rheinbayerischen Schoppen (½ Liter). Man sehe beim Gebrauch die vergleichende Gewichtstafel auf Seite XVI. Ich habe ferner Speisezettel für alle Jahreszeiten angegeben, vom einfachsten Essen bis zu den größten.

Diners, Soupers, Dejeuners, Caffee-, Thee- und Chocolade-Visiten. Man findet nicht nur die Anweisung, wie die verschiedenen Speisen gekocht werden, sondern auch wie man Früchte und Gemüse einmacht, Früchte in Gläsern kocht, Fleisch einsulpert und einsalzt, im Sommer Alles auf die beste Weise vor der Hitze bewahrt, alles mögliche Backwerk und Gelée verfertigt, verschiedene Getränke bereitet 2c. Auch ist genau angegeben, wie man alle Reste am besten benützt; kurz, alle Vortheile, die einer Köchin nöthig sind und die ich durch lange Erfahrung erprobt habe, sind berücksichtigt worden.

Auf einige Dinge will ich nun noch aufmerksam machen: erstens empfehle ich besonders kupfernes Geschirr, weil man gar manche Speisen nicht in irdenem oder blechernem Geschirr kochen kann. Jedoch darf man nicht vergessen, daß es jedes Jahr verzinnt werden muß, um Vergiftungen vorzubeugen. Ferner ist in jeder Küche ein Wiegemesser un-

bedingt nöthig. Ein solches kostet nicht viel und ist unentbehrlich, wird aber doch in den meisten Küchen vermißt. Drittens ist ein Haarsieb nöthig, das man ebenfalls in vielen Küchen nicht sieht. Viertens ist in jeder größern Küche auch ein Reibstein unentbehrlich, um darauf Mandeln u. dgl. zu reiben, da diese in einem Mörser nie so fein zerstoßen werden können. Ferner kann ich nicht genug empfehlen, Zwiebeln und Petersilie nicht aus freier Hand, sondern auf dem Brett zu schneiden, weil da Alles gleichmäßiger und feiner wird. Alles, was man in der kleinsten Küche braucht, muß vorräthig sein: feines Salz, gesiebtes Weckmehl, gebähte Wasser- und andere Wecke, getrockneter und fein gesiebter Majoran, große und kleine Rosinen, nachdem sie in kochendem Wasser gewaschen, gelesen und getrocknet wurden.

Morgens, bevor noch nicht viel zu thun ist, schäle man Zwiebeln und schneide sie fein, ebenso Petersilie, Schnittlauch und Charlotten, damit dies

Alles zur rechten Zeit da ist. Im Sommer stelle man alle Eier, bevor man Schnee schlagen will, des Morgens einige Stunden in kaltes Wasser und zwar an einen kühlen Ort, denn Eier können nie frisch genug sein, während Mehl, je älter desto besser ist. Die Mandeln müssen schnell gekocht, geschält und getrocknet werden, denn je trockner sie sind, desto besser wird das Gebäck.

Gestoßener und gesiebter Zucker muß ebenfalls vorräthig sein. Man bewahre ihn an einem trocknen Orte auf, denn je trockner er ist, desto besser ist er. Alles Geflügel muß einige Tage vor dem Gebrauche gerupft, an einem kühlen Ort aufbewahrt und bei heißem Wetter abblanchirt werden. Anstatt daß man das Geflügel wie gewöhnlich mit Stroh flammirt, welches einen üblen Geruch hervorbringt, — empfehle ich Weingeist. Man gieße 6—8 Eßlöffel voll Weingeist in eine eiserne Pfanne, zünde ihn an und halte das Geflügel darüber, damit die Flaumen und kleinen Federn abbrennen. Auch

wird dadurch das Fleisch nicht schwarz wie bei Stroh, sondern wird schön weiß und wohlriechend.

Alle Sorten Fleisch müssen einige Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein, denn alles frische Fleisch bratet und kocht sich langfadig.

Obschon in Deutschland gar nicht Gebrauch ist, Braten am Spieß zu braten, so kann ich doch nicht unterlassen, diese Bratart den andern vorzuziehen.

Ich kann nicht genug empfehlen, im Spätjahr und Winter die Platten und Schüsseln durch kochendes Wasser zu ziehen, denn die beste Kocherei verliert an Werth, sobald die Speisen kalt auf den Tisch kommen.

Dressir- und Spick-Nadeln, Pastetenzwicker, Röllchen, alle diese Kleinigkeiten dürfen nicht fehlen; grober und feiner Bindfaden, grobe und feine Nadeln, feine Gewürze aller Art, dürfen nie ausgehen, ebenso starkes Backpapier.

Ich habe so viel als möglich deutsche Ausdrücke gebraucht, jedoch läßt sich dies nicht immer durchführen. Ich erlaube mir daher, auf das nachstehende Fremdwörterverzeichniß zu verweisen.

Erklärung der Fremdwörter.

Abblanchiren heißt auf Deutsch: Etwas einen Augenblick in kochendes und dann schnell in kaltes Wasser tauchen, damit das Fleisch kurz, zart und weiß wird und man es bei Hitze einige Tage aufbewahren kann.

Aspic, sauere Sauce, Sulpe.

Aufdressiren, aufmachen, losmachen.

Bechamelle auf Deutsch: eine weiß gekochte Kraftbrühe, die zu weißer Sauce nöthig ist.

Blanchiren, siehe »Abblanchiren.«

Blanc-Manger, von süßen Mandeln, Zucker, Hausenblase, welche kalt gegeben wird.

Bœuf à la mode, Rindfleisch nach französischer Art.

Bouquet, gehacktes Fleisch, wovon ein Strauß formirt wird, anstatt Cotelett s.

Braise, Nierenfett, Schinken und alle möglichen Gewürze und Wurzeln, um Fleisch darin zu dämpfen.

Candiren sagt man von eingemachten Früchten, wenn sich der Zucker in candisähnliche Körner setzt.

Caramel, eine Art geläuterter brauner Zucker.

Carbonnade, Rippenstück verschiedener Fleische.

Casserole, eine Pfanne von Kupfer, inwendig verzinnt.

Choten, (Schoten) das Zurückbleibende von dem, was durchgetrieben wurde.

Cotelette à la papillote, gefüllte Rippen.

Cotelettes, Rippen.

Crême, aus Eier, Zucker und Milch.

Croquet, Speisen, die in Schmalz geröstet werden, sogenannte Krach eln.

Croutiren, Kruste bekommen lassen.

Dejeuner à la Fourchette, ein Gabelfrühstück.

Dejeuner, ein Frühstück.

Destilliren, etwas Flüssiges bei der Sonnen- oder Ofenhitze läutern.

Diner, ein Mittagessen.

Dressiren, zurecht machen, aufbinden mit Bindfaden.

Echaudées, Spritzkuchen.

Entrée, ein Gericht, das zugleich mit der Suppe aufgetragen wird, das Vorgericht.

Entremêts, Zwischenspeisen, Beiessen.

Façon, Form, Art.

Farçe, Fülle oder etwas Gefülltes, Mischung von fein gehacktem Fleisch und allen möglichen Gewürzen.

Filets, Lendenbraten, kleine Streifen, längliche Stücke Fleisch.

Finseur besteht aus Zwiebeln, Petersilien-Wurzel, zu andern Gerichten nöthig.

Flammiren, die kleinen Federn am Geflügel wegbrennen.

Fricando, Gespicktes Kalbfleisch mit Brühe.

Fricassée, Citronensaft mit Eier legirt.

Garnière,
Garniren, } Etwas in die Runde legen, bekränzen.

Gateaux, Kuchen.

Gélatine,
Gelée, } Dicksaft, Gallerte, abgekochte Hausenblase oder Kälberfüße.

Glaçe, Glasur, womit Confect und Obst glasirt wird.
do. , eine stark eingekochte Bouillon-Gelée.

Grilliren, auf dem Rost rösten.

Haché, Hacken, fein gehacktes Fleisch.

Haut-gout, vornehme, kostbare Zubereitung.

Hoche-pot, Gemüse von verschiedenen Kräuterwurzeln.

Hors-dœuvre, Beiessen, Zwischengericht.

Jus, besondere Kraftbrühe von Rind-, Kalb-, Hammel-Fleisch, Rindsknochen, Kräutern und Gewürz.

Legiren, etwas Flüssiges mit Eidotter so versetzen, daß es nicht zusammen läuft.

Liaison, Eier mit Wasser abgerührt.

Majonnaise, siehe Mayonnaise.

Marasquin, Italienischer Liqueur.

Marinade, Brühe, in welcher Fleisch und Fische auf
Marnirt, sagt man von Sauce, die man aufbewahren kann.
längere Zeit eingepöckelt werden.

Maskiren, angerichtete Speisen mit Sauce überziehen.

Mayonnaise, eine Art Salat von Geflügel oder Fisch.

Melirtes, vermischte Speisen materiell gemengt.

Ollia, feinste Bouillon von Fleisch und Getränken.

Omelettes, Pfannkuchen ohne Mehl.

Papillote, Etwas mit Papier zugewickelt.

Panade, eine dicke französische Suppe von Weißbrod.

Passiren, durchseihen, durchdrücken.

Patrone, rund geschnittenes Papier zur Bedeckung vieler Speisen, während des Kochens ꝛc.

Piquant, scharfer, sauerer Geschmack von Citronen und Essig.

Pochirte Eier, verlorene Eier.

Portugoise, Portugiesische Art.

Pudding, Servietten-Knopf.

Poulardes, Kapphühner, verschnittene Hühner.

Purée, durchgeschlagene Früchte, Fleisch.

Ragout, eingemachtes Fleisch in Sauce.

Roulade, etwas Gerolltes zugerichtet.

Sauce, Brühe.

Sauce claire, klare Brühe.

Serviren, aufsetzen, zur Tafel geben.

Souper, ein Nachtessen.

Vergleichung

des in diesem Buche gebrauchten rheinbayerischen (oder französischen) Maaßes, mit den Maaßen von andern deutschen Ländern:

1 Rheinbayerischer Schoppen (oder 1/2 Liter) ist

gleich 1 1/3 Schoppen im Großh. Baden.

" 1 Schoppen im Großh. Hessen-Darmstadt.

" ohngefähr 1 Schoppen im Herzogth. Nassau.

" ohngefähr 1/2 Maas oder 1 Seidel oder 2 Schoppen in Alt-Bayern.

" ohngefähr 1 Schoppen in Württemberg.

" 1/3 Maas (oder Immi) in der Schweiz.

" ohngefähr 1/2 Quart in Preußen.

" etwas mehr als 1 Nösel in Sachsen.

" ohngef. 1 1/2 Seidel (3 Pfiff) in Oesterreich.

1 Liter (gleich 2 Schoppen) ist demnach

gleich 2 2/3 Schoppen in Baden.

" 2 Schoppen oder 1/2 Maas in Hessen-Darmstadt.

" etwas mehr als 2 Schoppen in Nassau.

" etwas mehr als 2 (2 1/6) Schoppen in Württemberg.

" 11/12 Maas (oder ohngefähr 3 3/4 Schoppen) in Altbayern.

" 2/3 Maas (oder Immi) in der Schweiz.

" 11/12 Quart in Preußen.

" ohngefähr 1 Kanne in Sachsen.

" ohngefähr 3/4 Maas (oder 3 Seidel) in Oesterreich.

Ein mäßiger Eßlöffel mit Mehl wiegt ohngefähr 1 Loth; — mit Zucker 1 1/4 Loth; — mit Butter 1 1/2 Loth. Ein Ei-großes Stück Butter hat ein Gewicht von ohngefähr 4 Loth.

Inhalts-Verzeichniß.

(Die beigesetzten Zahlen geben die Nummern der Recepte an.)

Brühen und Suppen.

1. Jus.
2. Braune Coulis.
3. Suppe v. feinst. Bouillon.
4. Bechamelle.
5. Ollia.
6. Trockene Fleischbrüh- oder Bouillon-Tafeln.

---

7. Schildkröten-Suppe.
8. Mandelmilch-Suppe.
9. Reis-Suppe mit Milch.
10. Fleischbrühe zu Suppen (Bouillon).
11. Wasser-Suppe.
12. Rahm-Suppe.
13. Geriebene Weck-Suppe.
14. Geröstete Gries-Suppe.
15. Zwiebel-Suppe.
16. Schwarzbrod-Suppe.
17. Sauerampfer-Suppe
18. Kerbel-Suppe.
19. Gersten-Suppe.
20. Grüne Kern-Suppe.
21. Grüne Kern-Suppe auf eine andere Art.
22. Gries-Suppe.
23. Eiergersten-Suppe.
24. Linsen-Suppe.
25. Franzosen-Suppe.
26. Nudel-Suppe.
27. Pfannkuchen-Suppe.
28. Einlauf-Suppe.
29. Kartoffel-Suppe.
30. Eine ausgezeichnete klare Bouillon-Suppe.
31. Dieselbe Suppe.
32. Krebs-Suppe.
33. Bohnen-Suppe.
34. Wein-Suppe.
35. Most-Suppe.
36. Bier-Suppe.
37. Chocolade-Suppe.
38. Falsche Chocoladesuppe.
39. Sago-Suppe mit Milch.
40. do. mit Fleischbrühe.

Nr.
41. Sago-Suppe mit Wein gekocht.
42. Jus-Suppe.
43. Jus-Suppe mit Reis.
44. Eine andere Reis-Suppe.
45. Leber-Coulis-Suppe.
46. Weiße Coulis-Suppe.
47. Suppe von Weißbrod mit Eier.
48. Schwarzbrod-Suppe auf einen Fasttag.
49. Braune Coulis-Suppe.
50. Geriebene Kastanien-Suppe.
51. Fisch-Suppe.
52. Kraft-Suppe für Kranke.
53. Champignon-Suppe.
54. Maccaroni-Suppe
55. Klare Hopfen-Suppe.
56. Suppe von kleinen Zwiebeln.
57. Vögel-Coulis-Suppe.
58. Schnecken-Suppe.
59. Froschschenkel-Suppe.
60. Schnepfen-Suppe.
61. Suppe von alten Tauben.
62. Panade-Suppe.
63. Krebs-Panade-Suppe.
64. Spargel-Suppe.
65. Krebs-Suppe mit Reis.
66. Haferschleim-Suppe.
67. Milch-Suppe.
68. Grüne Suppe auf einen Fasttag.
69. Hafergries-Suppe.
70. Coulis-Suppe von Feldhühnern.
71. Zwiebel-Suppe, die feinste der Welt.
72. Frische Erbsen-Suppe.
73. Krebssuppe mit Erbsen.
74. Erbsen-Suppe mit Reis.
75. Schildkröten-Suppe ohne Schildkröten.
76. Endivien-Suppe.
77. Gerstenschleim-Suppe.
78. Gute Wein-Suppe.
79. Gute Suppe mit Mehleinlauf.

Verschiedene Einlagen in die Suppen.

80. Grüne Knödel.
81. Knödel von Kalbshirn.
82. Butterklöse.
83. Klöse von Mark.
84. Knödel von gebrühtem Teig.
85. Gebackene Knödel oder Spätzchen.
86. Fleischknödel.
87. Krebsknödel, ganz fein.
88. do. auf andere Art.
89. Nocken.
90. Gries-Knödel.
91. Leberklöse.
92. Eier-Crême zu Jus-Suppe.

Nr.

Pasteten,

welche nach der Suppe gegeben werden (Hors-d'œuvre) und als Beilage zum Gemüß benutzt werden können.

93. Butterteig.
94. Kleine Pastete v. Kalbsmilch.
95. do. von Krebsen.
96. do. von Reis.
97. do. von Gansleber.
98. do. v. Karpfenmilch.
99. do. von Salmen.
100. do. v. roh. Schinken.
101. do. von gehacktem Fleisch.
102. Froschschenkel-Pastete.
103. Pastete von Karpfen oder Hecht.
104. Frankfurter Pastetchen.
105. Rückenmark mit Parmesankäs statt Pastetchen.
106. Hachés-Pastetchen.
107. Kleine Pastete auf andere Art.
108. Gefüllte Kalbs-Ohren statt Pastetchen.
109. Kartoffel-Pastetchen.

---

110. Rindfleisch mit Wurzeln.
111. Beefsteak.
112. Hirschziemer mit einer Kruste statt Ochsenfleisch.
113. Rindfleisch auf englische Art zu braten.
114. Rindfleisch im Ofen.
115. Lendenbraten statt Ochsenfleisch.
116. Rostbraten.
117. Boeuf à la mode.
118. Beefsteak auf eine andere Art.
119. Beefsteak mit Zwiebeln.
120. Sardellen-Butter.

Warme und kalte Beilagen zum Rindfleisch.

121. Warmer Meerrettig.
122. Meerrettig mit Milch gekocht.
123. Charlotten-Sauce.
124. Sardellen-Sauce.
125. Zwiebel-Sauce.
126. Capern-Sauce.
127. Champignon-Sauce.
128. Morchel-Sauce.
129. Senf-Sauce.
130. Kalter Meerrettig.
131. Saure Rahm-Sauce.
132. Sardellen z. Rindfleisch.
133. Häring zum Rindfleisch.
134. Oliven-Sauce.
135. Rotherüben.
136. Gurken, eingemachte.
137. Bohnen, do.
138. Welschkorn, do.
139. Süße Gurken.
140. Kirschen, eingemachte.

Digitized by Google

Nr.
141. Zwetschgen, eingemachte u. Reine-Claude do.
142. Melonen do.
143. Kleine Zwiebeln do.
144. Champignon do.
145. Marinirte Häringe.
46. Bricken-Sauce.
147. Sauerampfer-Sauce.
148. Kartoffel-Salat.
149. Citronen-Sauce.
150. Kalte Eier-Sauce mit Schnittlauch.
151. Borasch-Salat.

Gemüse aller Art.

152. Kohlrabi.
153. Wirsching.
154. Weißkraut.
155. Rothkraut.
156. Bayerisch Kraut.
157. Grüner Winterkohl.
158. Römischer Kohl.
159. Endivien-Gemüse.
160. Rapunzeln-Gemüse.
161. Hopfen-Gemüse.
162. Artischoken.
163. Sellerie-Gemüse.
164. Schwarzwurzeln.
165. Blumenkohl.
166. Spinat.
167. Pflückerbsen.
168. Zuckererbsen.
169. Spargeln.
170. Geschnittene Spargeln.
171. Kleine Gelberüben.
172. Große Gelberüben.
173. Teltower Rübchen.
174. Saubohnen.
175. Weißerüben.
176. Sauerkraut.
177. Sauerkraut mit Champagner gekocht.
178. Sauere Rüben.
179. Tresterkraut.
180. Rosenkohl.
181. Junge Bohnen.
182. Sauere Bohnen.
183. Gelbe Bohnen.
184. Gefülltes Weißkraut.
185. Gefülltes Wirschingkraut.
186. Gefüllte römische Blätt.
187. Erbsen-Purée als Gemüse.
188. Weiße Bohnen.

Kartoffeln aller Art.

189. Gequellte Kartoffeln à la robe de chambre.
190. Schnitz-Kartoffeln.
191. Gebratene Kartoffeln.
192. Geröstete Kartoffeln.
193. Petersilien-Kartoffeln à la maître d'hôtel.
194. Kartoffeln mit Parmesan-Käs.
195. Sauere Kartoffeln.
196. Schinken-Kartoffeln in einer Form.
197. Häring-Kartoffeln do.

Nr.
198. Sardellen=Kartoffeln.
199. Ganz besonders geriebene Kartoffeln in einer Form mit Schinken.
200. Krebs=Kartoffeln in der Form.
201. Gefüllte Kartoffeln mit Schweinefleisch.
202. Gef. Kart. m. Sardellen.
203. do. mit Schinken.
204. Geröstete Kartoffeln nach französischer Art.
205. Geröstete Kartoffeln mit Rahm.
206. Kartoffel=Brei.

207. Reis mit Schinken in der Form.
208. Reis mit Sardellen in einer Form.
209. Reis in einer Form mit Bratwürsten.

Verschiedene Klöse.

210. Kartoffel=Klöse.
211. do. auf andere Art.
212. do. mit Speck.
213. do. mit Schinken.
214. Ein großer Klos.
215. Leber=Klöse.
216. Ordinäre Leberklöse.
217. Reh=Leber=Klöse.
218. Weck=Klöse.
219. Gries=Klöse.
220. Hefen=Klöse.
221. Gebrühte Klöse.
222. Ganz feine Gansleber=Klöse.

Verschiedene andere Mehlspeisen.

223. Gries=Brei.
224. Reis=Brei.
225. Mehl=Brei.

226. Nudeln auf deutsche Art.
227. Italienische Nudeln, Maccaroni.
228. Französische Nudeln, genannt **Vermiselles.**
229. Gefüllte Nudeln.

230. Dampf=Nudeln in Wasser gekocht.
231. Dampf=Nudeln in Milch.
232. Dampfnudeln im Backofen gekocht.
233. Schnecken=Nudeln in Wasser gekocht.
234. Schnecken=Nudeln, ganz fein.
235. Schnecken=Nudeln, im Backofen
236. Schneiderflecklein.

237. Preßkopf oder **Fromage de Cochon.**
238. Majonnaise von Aal.
239. Ragout von Salmen.

Nr.
240. Salmen à la Hollandaise.
241. Türbot auf dem Roste.
242. Schwarzwildpret mit Aspic.

Verschiedene Würste.

243. Würste von Hecht.
244. Würste von Salmen.
245. Würste von Kaupaunen.
246. Kleine Würste v. Karpfenmilch.
247. Würste von Hammelfleisch.
248. Leberwürste.
249. Kleine Bratwürste von Rindfleisch.
250. Bratwürste v. Fasanen.
251. Würste von Gansleber.
252. Geräucherte Knackwürste.
253. Preßwürste.
254. Cervelatwürste.
255. Ragoût Dempal à la Matelote.
256. Entrée von Salm am Spies.
257. Fricando mit Sauerampfer.

---

558. Omelette soufflée.
259. Gewöhnliche Omelette auf französische Art.
260. Omelette aux confitures.
261. Omelette mit Vanille.
262. Gewöhnliche Pfannkuchen.
263. Pfannkuchen in feiner Sauce.
264. Gefüllte Pfannkuchen.
265. Aepfel-Pfannkuchen.
266. Fricadellen.
267. Ganz feine Pfannkuchen.
268. Gestupfte Pfannkuchen.

Eier-Speisen aller Art.

269. Weich gesottene Eier.
270. Harte Eier.
271. Farcirte Eier.
272. Eier mit einer Senf-Sauce.
273. Eier mit Rahm-Sauce.
274. Pochirte oder verlorene Eier.
275. Eier m. schwarzer Sauce.
276. Gebackene Eier.
277. Speck-Eier.
278. Eier mit Bücklingen.
279. Gerührte Eier mit Morcheln.
280. Eier mit Austern.
281. Harte Eier mit Senf-Sauce und Morcheln.
282. Gerührte Eier, gewöhnliche Art.
283. Eier mit Bricken.
284. Gerührte Eier mit Bratwürsten.
285. Eier mit Krebs-Sauce.

Nr.
286. Pochirte Eier mit Sardellen-Butter.
287. Pochirte Eier mit Zwiebel-Sauce.
288. Ganz besondere Eier auf gute Art.
289. Eier mit Sardellen.
290. Eier mit Sauerampfer.
291. Harte Eier mit einer italienischen Sauce.

Beilagen zum Gemüse.

292. Kalbs-Coteletts.
293. Hammels-Coteletts.
294. Schweine-Coteletts.
295. Rinds-Coteletts.
296. Schweins-Füße grillirt auf dem Roste.
297. Kalbsfüße, gebacken.
298. Schweinsnetz mit Kalbsleber grillirt.
299. Kalbsmilch gebraten.
300. Kalbsleber do.
301. Schweinsrippen auf dem Rost gebraten.
302. Kalbshirn gebacken.
303. Hammelsbrust auf dem Rost gebacken.
304. Blutwurst auf dem Rost gebraten.
305. Cotelettes en papillotes.
306. Kalbsohren gebacken.
307. Junge Hähnchen „
308. Junge Tauben „
309. Froschschenkel gebacken.
310. „ auf andere Art.
311. Bratwürste in Sauce.
312. Kalbsgekröse in weißer Sauce.
313. Ochsenzunge in brauner Sauce.
314. Kalbszunge in brauner Sauce.
315. Kalbslunge.
316. Kalbsmilch und Ohren.
317. Kalbscoteletts in Sauce.
318. Kalbshirn in weißer Sauce.
319. Junge Hahnen-Ragout.
320. Junge Tauben in weißer Sauce.
321. Wilde Tauben in einer Wachholder-Sauce.
322. Wilde Enten in einer Wachholder-Sauce.
323. Wilde Gänse.
324. Kalbs- oder Schweins-Nieren mit Trüffeln.
325. Schwarzwild als Ragout mit Wachholder.
326. Hasenpfeffer.
327. Ganspfeffer.
328. Schweinepfeffer.
329. Eingemachte Kalbsbrust mit einer weißen Sauce.
330. Fricando.
331. Gansleber.
332. Gansleber mit Trüffeln.
333. Gansleber m. Champgr.

Nr.
334. Gansleber mit Madeira.
335. Hasenziemer als Cotelletts.

Fische.

Behandlung von Seefischen.
336. Türbot.
337. Türbot.
338. Türbot.
339. Schellfische in weißer Sauce.
340. Schellfische in Petersilien-Sauce.
341. Schellfische in Rahm-Sauce.
342. Kabeljau mit Petersilie.
343. Laberdan mit Eiersauce.
344. Laberdan in Petersilien-Sauce.
345. Stockfische mit Butter und Zwiebeln.
346. Stockfische in weißer Sauce.
347. Stockfische auf Wiener Art.
348. Karpfen in weißer Sauce.
349. „ in brauner „
350. „ in schwarzer „
351. Börsch in weißer Charlotten-Sauce.
352. Hecht in Petersiliensauce.
353. Hecht in einer sauern Eier-Sauce.
354. Forellen in Sardellen-Sauce.

---

355. Ochsengaumen, grillirt.
356. Ochsengaumen, gefüllt.
357. Roulette von Kalbfleisch.
358. Schweinefleisch m. Zwiebel-Purée
359. Schleihe mit weißer Sauce.
360. Ochsenschweif, grillirt.
361. Ochsenschweif, grillirt, in einer braunen Sauce.
362. Ochsenschweif mit Trüffeln und Morcheln.
363. Ragout von einer jungen Geis.
364. Ragout von Forellen.
365. Ragout von Feldhühnern mit Wachholder-Sauce.
366. Ragout v. Froschschenkel.
367. Ragout von Salmen.
368. Ragout von Auerhahn mit Oliven-Sauce.
369. Ragout von Kalbskopf à la tortue.

---

370. Lungenmuß.
371. Nierenschnitten.
372. Gewöhnl. Weckschnitte.
373. Mandelschnitte.

---

374. Schnecken auf dem Rost gebraten.
375. Häringe auf dem Rost gebraten.
376. Austern gebraten.

Nr.
377. Lachsforelle à la Finseur.
378. Froschschenkel auf eine andere Art.
379. Schnecken gebacken.
380. Gründlinge gebacken.
381. Karpfen gebacken.
382. Hecht blau gesotten.
383. Karpfen blau gesotten.
384. Salmen " "
385. Aal " "
386. Forellen " "
387. Schleihe " "
388. Aal gespickt m. Sardellen.
389. Roulade v. einem großen Hecht.
390. Roulade v. einem großen Karpfen.
391. Roulade v. einem Spanferkel.

Verschiedene Pasteten.

392. Gansleber-Pastete nebst einem Teig, der zu allen andern kalten Pasteten benützt werden kann.
393. Kalte Pastete von Fasanen mit Trüffeln.
394. Kalte Pastete von Hecht mit Champignon.
395. Kalte Pastete von einem Auerhahn.
396. Kalte Pastete von Kapaunen.
397. Kalte Pastete v. Hahnen.
398. Kalte Pastete von Feldhühnern.
399. Kalte Pastete von Haselhühnern.
400. Kalte Pastete von Krammets-Vögel.
401. Kalte Pastete von einem Rehziemer.
402. Butterteig oder spanischer Teig, welchen man zu warmen kleinen und großen Pastet. gebraucht.
403. Pastetenklöschen, welche dazu gegeben werden.
404. Warme Pastete von Kalbsmilch.
405. Warme Pastete von Poularde oder Kapaun.
406. Warme Pastete v. Tauben.
407. Warme Pastete von jungen Hahnen.

408. Entrée von Haselhühnern mit Madeira.
409. Entrée von Feldhühnern mit Trüffeln.
410. Entrée von Schnepfen mit Erbsen-Purée.
411. Entrée von Poularde mit Reis.
412. Entrée von jungen Hahnen mit Reis.
413. Entrée von großem Hecht mit Krebsschweif gespickt.
414. Entrée v. großen Karp-

Nr.
fen mit Krebsschweif gespickt.
415. Entrée von Salmen mit Krebsschweif gespickt.
416. Ausgebeinter Welschhahn m. Gelée u. Trüffeln.
417. Ausgebeinte Poularde mit Gelée.
418. Ausgebeinter Auerhahn mit Gelée.
419. Ausgebeinter Fasan mit Gelée.
420. Wilder Schweins-Kopf mit Gelée und gefüllt.

421. Saure Gelée oder Aspic.
422. Süße Citronen-Gelée.
423. Süße Gelée v. Himbeers.
424. Gute saure Gelée für 18 Personen.
425. Süße Gelée v. alt. Wein.
426. Veilchen-Gelée.
Anmerkung über Gelée.

Auflauf.

427. Gries-Auflauf.
428. Weck-Auflauf.
429. Biscuit-Auflauf.
430. Mandel-Auflauf.
431. Chocolade-Auflauf.
432. Mehl-Auflauf.
433. Reis-Auflauf.
434. Reisauflauf mit Aepfel.
435. Punsch-Auflauf.
436. Kirschen-Auflauf.
437. Vanille-Auflauf.
438. Kartoffel-Auflauf.
439. Citronat-Auflauf.
440. Weckschnitten-Auflauf.
441. Auflauf mit Aepfel.
442. Sago-Auflauf.
443. Mirabellen-Auflauf.
444. Orangen-Auflauf.
445. Himbeeren-Auflauf.
446. Auflauf - Souflée von Aprikosen.
447. Auflauf - Souflée von Borsdorfer Aepfel.
448. Auflauf - Souflée von Johannistrauben.
449. Auflauf - Souflée von Sago.
450. Auflauf - Souflée von Weintrauben.

Pudding.

451. Weck-Pudding.
452. Plum-Pudding englisch.
453. Reis-Pudding.
454. Gries-Pudding.
455. Brod - Pudding von Schwarzbrod.
456. Vorzüglicher Pudding mit Weck und Aepfel.
457. Mandel-Pudding.
458. Span. Nudel-Pudding.
459. Reis - Pudding auf eine ganz besondere Art.
460. Vanille-Pudding.
461. Schaum-Pudding.

Nr.
462. Kartoffel-Pudding.
463. Rückenmark-Pudding.
464. Acht Loth Pudding mit Anis.
465. Eis-Pudding.
466. Ganz feiner Pudding.
467. Chocolade- "
468. Eier- "
469. Herzogin- "
470. Aprikosen- "
471. Kirschen- "
472. Chocolade-Pudding auf eine andere Art.
473. Reis-Pudding in vier Farben.

474. Punsch-Reis gestürzt.
475. Caramel-Pudding zum Stürzen.
476. Caramel-Pudding anderer Art.
477. Blanc-Manger.
478. Colorirtes Blanc-Manger.
479. Charlotte-Russe.
480. Charlotte-Russe à la Trautmannsdorf.
481. Meringues.
482. Rahm-Schnee zu Meringues.
483. Stärkpudding z. Stürzen.
484. Schneeballen m. Vanille.
485. Rahm-Pastetchen.
486. Bettelmann v. Schwarzbrod.
487. Kartäuser-Klöse.
488. Kartäuser-Klöse mit Sauce.
489. Kartäuser-Klöse gefüllt.
490. Fastnachtsküchelchen.
491. Fastnachtsküchelchen auf französische Art.
492. Fastnachtsküchelchen gefüllt.
493. Fitzt-Auf.
494. Echaudées.
495. Französische Schneeballen oder Windbeutel.
496. Feine Hefen-Backerei.
497. Schneeballen mit Milch.
498. Kleine Kolatschen.
499. Kleine Bündchen von Biscuit-Teig.
500. Kleine Bündchen von Mandelteig.
501. Malchen-Küchelchen.
502. Rahm-Törtchen.
503. Aschaffenburg-Törtchen.
504. Tyroler Nudeln (Strudeln.)
505. Rahm-Nudeln.
506. Vanille-Nudeln mit Chocolade.
507. Biscuit-Roulade mit Confitures.
508. Gute Backerei z. Caffee.
509. Brod von Gewürz nach polnischer Art.
510. Brandstrauben.
511. Caffee-Brödchen.

Nr.
512. Hefen-Bretzelchen.
513. Thee-Bretzelchen.
514. Saure Rahmwaffeln.
515. Rahm-Törtchen auf eine andere Art.
516. Citronen-Törtchen.
517. Strudel nach öster. Art.
518. Biscuit-Bund.
519. Biscuit-Bund auf eine andere Art.
520. Kleine franz. Kuchen.
521. Kleine Pyramide.
522. Bauern-Krapfen.
523. Aepfelküchelchen.

---

524. Glasuren zu machen.
525. Glasur von Citronen.
526. „ „ Orangen.
527. „ „ Chocolade.
528. „ „ Vanille.
529. „ „ Bergamotte.
530. „ „ grün. Orang.
531. „ „ weiß. Zucker.
532. „ „ roth. Zucker.
533. „ „ gelb. Zucker.
534. „ „ Punsch.

---

535. Kalter Pasteten-Teig.
536. Warmer Pasteten-Teig.
537. Mürber Teig f. Obstkuch.
538. Ein guter Teig.
539. Harter Zuckerteig.
540. Bierteig.
541. Teig, ganz vorz. f. Kuchen.
542. Ungarische Gulatschen.
543. Aspic von Spanferkel.
544. „ „ Karpfen.
545. „ „ Salmen.
546. „ „ Forellen.
547. „ „ Börsch.
548. „ „ Schleih.
549. „ „ Hecht.

Braten aller Art.

550. Kalbsbraten.
551. Hammelsbraten.
552. Hasenbraten.
553. Gansbraten.
554. Entenbraten.
555. Kapaunenbraten.
556. Poularde gebraten.
557. Feldhühnerbraten.
558. Schweinebraten.
559. Junge Hühner zu braten.
560. Haselhühnerbraten.
561. Welschhahnbraten.
562. Fasanenbraten.
563. Krammetsvögelbraten.
564. Boheimervögelbraten.
565. Lerchenbraten.
566. Halbvögelbraten.
567. Rehschlägelbraten.
568. Rehziemerbraten.
569. Junge Geis zu braten.
570. Wilde Enten zu braten.
571. Wilde Gans zu braten.
572. Rehkitzbraten.
573. Hirschkalbsbraten von einem Schmalthier.
574. Hirschziemerbraten.

Nr.
575. Ganz junger Hasenbraten, halbjährig.
576. Spanferkelbraten.
577. Spanferkel gefüllt als Braten.
578. Einfacher Nierenbraten.
579. Nierenbraten gefüllt.
580. Kalbsbrust gefüllt als Braten.
581. Gefüllte Tauben.
582. Gefüllte Enten.
583. Gans gefüllt mit Trüffeln.
584. Gans gefüllt mit Kartoffeln.
585. Gans mit Gansleber gefüllt.
586. Gans gef. mit Kastanien.
587. Gefüllter Kapaun mit Kastanien.
588. Gefüllter Kap. forcirt.
589. Gefüllter Kapaun mit Gansleber.
590. Poularde mit Trüffeln.
591. Gefüllter Welschhahn m. Fleisch und Trüffeln.
592. Gefüllter Welschhahn m. Kastanien.

———

593. Kapaun am Spies gebraten.
594. Welschhahn am Spies gebraten.

Saucen aller Art.

595. Vanille-Sauce.
596. Rothe Wein-Sauce.
597. Rosinensauce mit Wein.
598. Hagenbutten-Sauce.
599. Milch- „
600. Chocolade- „
601. Punsch- „
602. Himbeeren- „
603. Wein- „
604. Heidelbeeren- „
605. Zwetschgen- „
606. Kirschen- „
607. Johannistrauben- „
608. Anis- „
609. Citronen- „
610. Orangen- „
611. Wibb- „
612. Mirabellen- „

Alle Arten Salat.

613. Lattig-Salat.
614. Brunnenkressen-Salat.
615. Rapunzel- „
616. Cichorien- „
617. Rettig- „
618. Sellerie- „
619. Feldsalat m. Rotbrüben.
620. „ mit Sellerie.
621. Bohnen-Salat.
622. Häupter- „
623. Endivien- „
624. Gurken- „ m. Rahm.
625. Kartoffel „

Nr.
626. Kartoffelsal. m. Häring.
627. „ mit Aepfel.
628. Italien Kartoffelsalat.
629. Französischer „
630. Fisch-Salat.
631. Linsen- „
632. Eier- „
633. Ochsengaum-Salat.
634. Schweinefüße- „
635. Kalbsfüße- „
636. Kalbfl. mit Schinkensal.
637. Ochsenfleisch-Salat.
638. Bricken-Salat.
639. Salat von Sardellen und Salmen.
640. Salat von Forellen.
641. Orangen-Salat.

Compotes.

642. Compote besonderer Art
643. Compote von dürren Zwetschgen.
644. Comp. v. dürren Kirschen.
645. „ „ „ Mirabell.
646. „ „ „ Brünellen.
647. „ „ „ Pflaumen.
648. „ „ „ Birnen.
649. „ „ „ Aepfelschnitzen.
650. „ „ „ Birnenschnitzen.
651. „ „ frischen Kirsch.
652. „ „ Borsdorfer Aepfeln.
653. „ „ Erdbeeren.
654. Comp. v. Johannisbeer.
655. „ „ Pfirsichen.
656. „ „ Birnen.
657. „ „ Birnen andere Art.
658. „ „ Ananas.
659. „ „ Stachelbeeren.
660. „ „ Mirabellen.
661. „ „ frischen Quit.
662. „ „ Hagebutten.
663. „ „ Borsd. Aepfel andere Art.
664. „ „ Melonen.
665. „ „ Zwetschgen.
666. „ „ Himbeeren.
667. „ „ Amarellen.
668. „ „ Reine-Claude.
669. „ „ Aprikosen.
670. „ „ Vallendaer Birnen.
671. „ „ Borsd. Aepfeln besondere Art.

---

672. Crême von Himbeeren.
673. Crême von Weichselkirschen.
674. Crême von Chocolade.
675. Englische Crême.
676. Französische Crême.
677. Wein-Crême.
678. Anis-Crême.
679. Haferkörner-Crême.

---

680. Punsch-Torte.
681. Elisen- „

Nr.
682. Crême-Torte.
683. Schwarzbrod-Torte.
684. Punsch-Torte eigner Art.
685. Chocoladetorte einfach.
686. Biscuit-Torte.
687. Kartoffel- „
688. Brod- „
689. Mandel- „
690. Chocolade- „
691. Linzer- „
692. Sand- „
693. Pistazien- „
694. Spanische Mandeltorte.
695. Citronen-Torte.
696. Croquante- „
697. Mark- „
698. Aepfel- „
699. Aepfel-Torte m. Deckel.
700. Gewöhnliche Kirschen-Torte.
701. Kirschen - Torte von Weichseln.
702. Aprikosen-Torte.
703. Mirabellen-Torte.
704. Zwetschgen-Torte.
705. Geschälte Zwetschgen-Torte.
706. Aprikosentorte m. Deckel.
707. Stachelbeeren-Torte.
708. Weintrauben- „
709. Käs-Torte.
710. Käs-Torte auf französ. Art.
711. Johannisbeeren-Torte.
712. Schnee-Torte.
713. Eier-Torte.
714. Mazariner-Torte.
715. Crême-Torte.
716. Aepfeltorte m. Schwarzbrod.
717. Mandel-Torte auf polnische Art.
718. Biscuit-Lielie.
719. Linzer-Teig.
720. Croquante-Torte.
721. Eine feine Torte.

---

722. Ein vorzüglicher Butterteig.
723. Brandteig.
724. Gebackene Aprikosen.
725. „ Reine-Claude.
726. „ Mirabellen.
727. „ Zwetschgen.
728. „ Pfirsiche.
729. „ Himbeeren.

Gefrorenes.

730. Beschreibung über Einrichtung Gefrorenes zu machen.
731. Gefror. v. Vanille.
732. „ „ Punsch.
733. „ „ Rahm.
734. „ „ Weichselkir.
735. „ „ Aprikosen.
736. „ „ Johannisb.
737. „ „ Erdbeeren.
738. „ „ Citronen.
739. „ „ Aepfeln.

Nr.
740. Gefrorenes von bittern Pomeranzen.
741. Gefrorenes von Anis.
742. Gefrorenes v. Schwarzbrod mit Rahm.
743. Gefrorenes von Punsch mit Rahm.
744. Gefrorenes von Chocolade mit Rahm.
745. Gefrorenes von Thee mit Rahm.
746. Gefrorenes von Caffee mit Rahm.
747. Gefrorenes von frischen Rosen.
748. Gefrorenes v. Birnen.
749. „ „ Melonen.
750. „ „ Pfirsichen
751. „ „ unreifen. Trauben.
752. „ „ Quitten.
753. „ „ Butter.

Kleine Törtchen.

754. Kleine Sandtörtchen.
755. Kleine Johannistraubentörtchen.
756. Kleine Törtchen von Gelberüben.
757. Kleine gef. Halbmond.

Dessert-Backerei.

758. Mandel-Häufchen.
759. Eierkränzchen.
760. Kleine Backerei.
761. Frankfurter Brenden.
762. Zimmtstern.
763. Leichte Biscuit.
764. Dicke Kapsel-Biscuit.
765. Anisbrod.
766. Lange Macronen.
767. Chocolade-Macronen.
768. Pfeffernüsse.
769. Orangenlezetten.
770. Brand-Mandeln.
771. Englische Schnitten.
772. Biscuit von Vanille.
773. Biscuit du Palais Royal.
774. Biscuit-Späne.
775. Englische Biscuit.
776. Mandelbrod andererArt.
777. Niederländer Brod.
778. Oblaten-Tourtelleten.
779. Chocolade-Törtchen.
780. Anis-Gebackenes mit Rahm.
781. Springlein.
782. Geröstete Mandeln.
783. Glasirte Geduldstäfelch.
784. Mandel-Backerei.
785. Butterbackerei zu Bretzelchen.
786. Basler Lebkuchen.
787. Anis-Küchelchen.
788. Citronenbrödchen.
789. Chocolade-Luftküchelch.
790. Theebretzeln.
791. Wind-Backerei.
792. Mandelkränzchen.

Nr.
793. Mandelkränzchen andere Art.
794. Spanischer Wind.
795. Schmalz-Backerei.
796. Wiener Hippen.
797. Zimmt-Waffeln.
798. Geröstete Haselnüsse.
799. Geröstete und glasirte Maronen.
800. Geröstete und glasirte Kastanien.
801. Geröstete und glasirte Haselnüsse.
802. Gute Pfeffernüsse.

---

803. Vol-au-vent v. Vanille.
804. " " Orangen.
805. " " Chocolade.
806. " " Erdbeeren.
807. " " Aprikosen.
808. " " Eier.
809. " " Mandeln
810. " " Champag. Wein.
811. " " Himbeer.
812. " " Rahm.
813. " " Thee.
814. " warm.
815. " warm mit Quitten.
816. Hefen-Waffeln

---

817. Speck-Kuchen.
818. Böhmische Kolatschen.
819. Mandelkuchen von Butterteig.
820. Kugelhupfen.
821. Zimmt-Kuchen.
822. Zimmt-Kuchen, andere Art.
823. Englischer Kuchen.
824. Englischer Kuchen, andere Art.
825. Kleine Käsküchelchen.
826. Spanisches Brod.
827. Ein guter Radankuchen.
828. Ein guter Radankuchen, extra fein.
829. Israelitischer Kuchen.
830. Mandelkuchen auf französische Art.
831. Käskuchen.
832. Aepfelkuchen.
833. Mirabellen-Kuchen.
834. Reine-Claude-Kuchen.
835. Zwetschgenkuchen.
836. Kirschenkuchen.
837. Weintraubenkuchen.

---

838. Von dem Läutern des Zuckers.
839. Zucker zum Faden.
840. Zucker zu Perlen.
841. Zucker zu Blasen.
842. Zucker zum Flug.
843. Zucker zum Bruch.
844. Zucker zu Caramellen.

Nr.

Verschiedene Getränke.

845. Quitten-Liqueur.
846. Syrup-Dorgéad.
847. Limonade.
848. Limonade-Pulver.
849. Johannisbeeren-Saft.
850. Himbeeren-Saft.
851. Himbeeren-Essig.
852. Mandelmilch.
853. Johannisbeeren-Saft andere Art.
854. Kirschen-Saft.
855. Mai-Wein.
856. Eierpunsch.
857. Glühwein.
858. Frischer Punsch.
859. Punsch-Essenz.
860. Reformirter Thee.
861. Chocolade.
862. Thee.

---

863. Vorschrift zur Auflösung der Hausenblase.
864. Ochsen-Zunge gut zu salzen.
865. Schinken einzusalzen.
866. Fleisch, Ochsenzunge u. Schinken einzusalzen, andere Art.
867. Sauerkraut einzumach.
868. Saure Bohnen einzumachen.
869. Eine vorzügliche Art Bohnen einzumachen.
870. Salz-Bohnen.
871. Weißerüben anstatt Sauerkraut.
872. Tresterkraut.
873. Schnepfen einzuschmelz.
874. Hasen aufzubewahren.
875. Reh aufzubewahren.
876. Trüffeln einzuschmelzen.
877. Rehziemer aufzubewahr.
878. Kalbsschlägel im Ofen.
879. Westphälinger Schinken à la Prusse.
880. Westphälinger Schinken auf andere Art.
881. Schinken zu sieden.
882. Roulade v. Ochsenfleisch.
883. Schweinskopf abzusieden und aufzubewahren.
884. Gans-Leber einzuschmelzen.
885. Schweineknochen abzukochen.
886. Geräuchertes Fleisch abzukochen.
887. Fische aller Art aufzubewahren.
888. Forellen zum Aufbewahren abzusieden.
889. Krebs abzusieden.
890. Ladwerge zu kochen.
891. Eingemachte Nüsse.
892. Mirabellen einzumachen.
893. Johannisbeeren-Gelée einzumachen.
894. Himbeeren einzumachen.

Nr.
895. Himbeeren-Gelée einzumachen.
896. Johannisbeeren - Gelée einzumachen, andere Art.
897. Weichselkirschen einzumachen.
898. Aprikosen-Marmelade.
899. Reine-Claude-Marmel.
900. Quitten-Gelée.
901. Nüsse in Branntwein.
902. Grüne Aprikosen einzumachen.
903. Rosensaft.

Gemüse zu kochen und in Blechbüchsen aufzubewahren.

904. Pflückerbsen.
905. Junge Bohnen in Büchs.
906. Blumenkohl „ „
907. Spargeln „ „
908. Dicke Bohnen „ „
909. Gelberüben „ „
910. Kleine Kohlrabi „ „ nebst Anmerkung.
911. Artischoken in Büchsen.
912. Sauerampfer in „
913. Endivien „ „
914. Rapunzeln „ „
915. Lattig „ „
916. Spinat „ „
917. Feldhuhn „ „
918. Wachtel „ „
919. Schnepfen „ „
920. Haselhuhn in Büchsen.
921. Junge Hühner in „
922. Wilde Enten „ „
923. Kapaunen „ „

---

924. Kirschen in Dunst gekocht und in Flaschen aufzubewahren.
925. Mirabellen in Dunst gekocht, aufzubewahren.
926. Johannisbeeren do.
927. Himbeeren do.
928. Heidelbeeren do.
929. Aprikosen do.
930. Pfirsiche do.
931. Zwetschgen do.
932. Birnen do.
933. Maulbeeren do.
934. Reine-Claude do.
935. Schwarze Kirschen do.
936. Weichselkirschen do.
937. Amarellen do.
938. Waldkirschen do.

---

939. Estragon-Essig.
940. Kräuter-Essig.
941. Eier aufzubewahren.
942. Kleine Zwiebeln einzumachen und aufzubewahren.
943. Senfgurken do.
944. Salzgurken do.
945. Reine-Claude in Branntwein do.
946. Mirabellen do.

Nr.
947. Pfirsiche in Branntwein einzumachen und aufzubewahren.
948. Aprikosen do.
949. Nüsse do. andere Art.
950. Grüne Mandeln einzumachen und aufzubewah.
951. Grüne Mand. in Branntwein aufzubewahren.
952. Kirschen do.
953. Grüne Mirabellen.
954. Grüne Zwetschgen.
955. Syrup de Capillaire.
956. Aniswasser-Liqueur.
957. Bittere kleine Orangen einzumachen.
958. Ganz kleine Orangen einzumachen.
959. Grüne Orangen in Branntwein einzumach.
960. Süße Orangen-Schale einzumachen.
961. Süße Citronen-Schale einzumachen.
962. Glasirte Orangen do.
963. Grüne Aprikosen do.
964. Reife Aprikosen do.
965. Grüne Zwetschgen do.
966. Grüne Zwetschgen in Branntwein einzumach.
967. Reife Zwetschgen do.
968. Orangenblüthensaft.
969. Rosensaft.
970. Veilchen-Wasser.
971. Brünellen zu trocknen.
972. Reine-Claude zu trock.
973. Mirabellen zu trocknen.
974. Gelbe türkische Zwetschgen.
975. Gewöhnliche Zwetschgen zu trocknen.
976. Türkische Zwetschgen zu trocknen.
977. Birnenschnitze.
978. Aepfelschnitze.

979. Süßer Senf.
980. Sardellen-Essenz.
981. Sardellen-Senf.
982. Explication.
983. Hammels-Ragout.
984. Nudeln zu benutzen.
985. Dampfnudeln zu benutz.
986. Schweinemagen.
987. Durchgeschlagene Erbsen zu benutzen.
988. Nußschalen-Essenz.
989. Ragout von verschiedenem Fleisch zu wärmen.
990. Kellerragout von Kalbsbraten.
991. Rindfleisch zu benützen.
992. Hecht mit Sauerkraut zu benutzen.
993. Majonnaiseartige Schüssel von übrig gebliebenen Fischen.
994. Hagenbutten-Mark einzukochen.
995. Quitten-Marmelade.

Nr.
996. Butter auszukochen.
997. Butter einzusalzen.
998. Hand-Käs.
999. Kümmel-Käs.
1000. Lack für gesalz. Fleisch.
1001. " " " " andere Art.
1002. Schinken ohne Umstände zu salzen und in 8 Tagen zu gebrauchen.

Anhang.

Verschiedene Speisezettel.

1. Ein ganz einfaches kaltes Frühstück.
2. Ein Frühstück für 12 Personen.
3. Ein desgleichen.
4. Ein Frühstück für 6 Personen.
5. Ein Frühstück im Monat Januar für 6 Personen.
6. Ein Frühstück im Monat December für 18 Pers.
7. Ein ganz einfaches Frühstück im Monat Januar für 12 Personen.
8. Ein Dejeuner à la Fourchette für 12 Personen.
9. Frühstück für 24 Herren nach einem Hochzeitstag zu jeder Jahreszeit.
10. Ein Frühstück für alte Damen.
11. Desgl. für 6 Personen an einem Fasttag.
12. Ein Diner für 24 Personen im Monat Juni, Juli und August.
13. Ein Souper für 24 Personen im Monat Januar.
14. Ein ganz einfaches Souper für 6 Personen im Winter.
15. Eine Caffee-Visite bei einer Kindtaufe mit Umständen.
16. Einladung älterer Damen zu einer Chocolade-Visite.
17. Eine Einladung für junge Damen im hohen Sommer, für 24 Personen.
18. Ein Diner für 18 Pers.
19. Ein Diner für 60 Personen bei einer Hochzeit im Monat Januar bis März.
20. Ein Dejeuner für 60 Studenten am andern Tage eines Commerces.
21. Ein Diner an einem Fasttage für hohe Geistliche für 30 Personen.
22. Einen Thee-Dansant auf Fastnacht, für 36 Herren und Damen.
23. Ein Souper für 30 Herrn bei einer bes. Gelegenheit.

Nr.
24. Frühstück für 36 Personen im Sommer. (Mit Abbildung.)
25. Ein Diner für 12 Damen an einem Festtage.
26. Eine Caffee-Visite von jungen Damen.
27. Frühstück für 12 Personen kalt. (Mit Abbildung.)
28. Frühstück für 6 Personen, Dejeuner à la Fourchette.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Brühen und Suppen.

Nr. 1.

Jus

wird für besondere Gelegenheiten vorräthig gekocht.

Schneide 4 Pfund Kalbfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch, 2 Pfund mageres Rindfleisch, 2 Pfund rohen Schinken in kleine Stücke. Dann schneide mit dem Messer 1 Pfund Nierenfett würfelig, lege es in ein Casserol, dann schneide 4 Zwiebeln, 4 Petersilienwurzeln, 6 Gelberüben, putze und wasche dieselben, und lege Alles auf das Nierenfett; dann gieb noch Salz, 10 Nägelein, 10 Pfefferkörner, Muskatnuß, 2 Lorbeerblätter, setze dasselbe auf ein starkes Feuer, und gieße 1 Schoppen Wasser darauf, lasse dann den Saft eingehen, bis er einem Biere gleich ist. Fülle ihn dann mit 20 Schoppen guter Fleischbrühe auf, und lasse es zusammen langsam kochen; schäume dieses sauber ab, und sondere das Fett, welches man für Gemüse benutzen kann. Ist dann das Fleisch ausgekocht, so nimm es

heraus, und gebrauche es so, wie es noch später angegeben wird. Wenn vom Jus 4 Schoppen eingekocht sind, so lasse das Uebrige durch ein Haarsieb laufen.

Nr. 2.

Braune Coulis,

wird auf dieselbe Art wie der Jus angesetzt. Nachdem sie abgeschäumt, das Fett davon abgehoben worden und von dem Jus 6 Schoppen eingekocht sind, wird das ausgekochte Fleisch herausgenommen, weil die Coulis dadurch nicht stark wird. Streue dann auf 6 Loth frische heiße Butter 4 Kochlöffel voll Mehl, röste es etwas gelb, gieße ein wenig Jus darauf, rühre es fein ab, und thue so nach und nach den übrigen Jus dazu, und lasse es gut einkochen; treibe es dann durch ein Haarsieb mit einem Kochlöffel vollkommen durch. Dieser braune Coulis wird meistens für Sauce benutzt.

Nr. 3.

Suppe von feinster Bouillon.

4 Pfund Kalbfleisch, 2 alte Hühner, 4 Pfund Hammelfleisch, 1/4 Pfund roher Schinken und

2 Pfund Ochsenwaten, 2 Sellerieköpfe, 2 Gelberüben, 1 Lorbeerblatt, 2 Petersilienwurzeln, 1/4 Pfund Reis, 1/4 Pfund grüne Kern, Salz und Muskatnuß wird mit 12 Schoppen Fleischbrühe während 4 Stunden gekocht, dann durch ein feines Haarsieb passirt und zur Tafel gegeben; dies kann auch in Tassen des Abends bei Soupés, und Morgens bei Déjeunés gegeben werden.

Nr. 4.

Bechamelle, (eine weiß gekochte dicke Sauçe).

Schneide 4 Pfund Kalbfleisch, lasse 1/4 Pfund frischen Butter in einem Casserol heiß werden und schneide 2 große Zwiebeln fein hinein, 1 Pfund rohen Schinken, lege das geschnittene Kalbfleisch und Schinken mit 6 Näglein, 6 Pfefferkörner, Muskatnuß, etwas Salz nebst 2 Kochlöffel reichlich voll Mehl, rühre das beständig, und wenn es gehörig heiß geworden ist, so gieße 1 Schoppen Wasser hinein; dann gieße noch 3 Schoppen guten süßen Rahm dazu und lasse Alles wohl verkochen, rühre fleißig mit dem Kochlöffel herum, damit es ja nicht anbrennt. Ist das Kalbfleisch gar geworden, so siebe die ganze Brühe durch ein Haarsieb, nimm zuvor das Fleisch heraus

und treibe es gut mit einem Kochlöffel. Das Bechamelle wird zu vielen Sachen gebraucht, was später angegeben wird.

Nr. 5.

Ollia, (ein sehr kräftiges Getränk).

8 Pfund Rindfleisch vom Schwanzstück, 6 Pfund Hammelfleisch vom Schlägel, 8 Pfund Kalbfleisch auch vom Schlägel, 3 alte Hühner und eine alte Gans; sämmtliches Fleisch wird zuvor am Spieß halb gar gebraten, während eine Bouillon zubereitet wird. Zu dieser Bouillon nimm 10 Pfund Rindsknochen, 6 Pfund Kalbsknochen, 8 Pfund Hammelsknochen, lege das alles in einen Kessel zusammen, und fülle dies auf mit 30 Littres Wasser, lasse es kochen und schäume es wohl ab. Wenn diese Knochen wohl ausgekocht sind, so lasse man die Bouillon durch ein reines Tuch laufen in ein anderes Geschirr; dann lege man in einen Kessel, welcher ohngefähr 40 Littres hält, das vorher am Spieß gebratene Fleisch, von den Knochen die Bouillon dazu, setze dann die ganze Masse an das Feuer, lasse sie ganz langsam kochen und schäume sie recht sauber ab; dann gieb noch 4 Sellleriewurzeln, 4 Gelberüben, 4 Petersilienwurzeln, 2 Weißerüben, 2 Wirschingköpfe, 2

Häupter Weißkraut und 1 Kopf Salat, alles sauber gewaschen und mit einem Bindfaden zusammengebunden, dann 3 Lorbeerblätter, Salz, 10 Näglein, 10 weiße Pfefferkörner und ein wenig Muskatnuß. Um den Ollia recht hell zu bringen, so lege noch 2 Pfund frischen Speck dazu, welchen man nur ½ Stunde mitkochen läßt und den man für Vieles noch gebrauchen kann. Wenn alles Uebrige gekocht ist, so nehme man sämmtliches Fleisch heraus, schöpfe das Fett, welches für Gemüse benutzt werden kann, davon ab, und lasse dieses durch ein sauberes Tuch in ein reines Gefäß laufen, setze solches wieder auf das Feuer, und lasse diese Ollia bis auf 30 Schoppen einkochen; dann siebe man sie noch durch eine Serviette, damit sie ganz rein wird. Diese nun fertige Ollia dient zur Nacht-Suppe oder vielmehr zu einer großen Suppe, wo sie in Tassen gegeben wird; auch bei Déjeunés, wobei noch gebäthes Brod wie bei Chocolade gegeben wird.

Nr. 6.

Trockene Fleischbrühe oder Bouillon-Tafeln.

12 Pfund Rindfleisch, ebensoviel Kalbfleisch und 2 alte Hühner nebst 6 Kalbfüßen kommen in einen Kessel und werden mit 50 Schoppen

Wasser ins Kochen gebracht und sehr sorgfältig abgeschäumt. Man lasse solches 5 bis 6 Stunden anhaltend kochen, die Brühe durch ein reines Tuch in ein anderes Geschirr laufen, das Fett abnehmen und über Nacht kalt werden. Am andern Morgen läßt man die Brühe noch ein Mal durch ein reines Tuch laufen, damit der Satz, welcher sich in der Casserolle am Boden gebildet hat, zurückbleibt. Die Casserolle wird nun auf starkes Feuer gebracht, und alles so schnell wie möglich eingekocht; der aufsteigende Schaum wird sauber abgenommen; wenn die Brühe anfängt sich zu verdicken, so muß mit einem Kochlöffel anhaltend fest am Boden aufgerührt werden, um das Anbrennen zu verhüten, bis die Glace sich vom Löffel in dicken Fäden aufziehen läßt; dann wird sie in ein reines anderes Geschirr geleert und darin abgekühlt. Beim Aufbewahren muß man sie in eine Chocolade-Form gießen, nach dem Erkalten in freier Luft trocknen.

Nr. 7.

Schildkröten-Suppe.

Nachdem man die Schildkröte aus der Schale gebracht hat, muß sie einige Stunden ins Wasser gelegt werden. Blanchire alles ab, eben sowohl

Schale wie Fleisch, lasse das Wasser abrinnen, setze es dann in einen Kessel, gieße Jus und Fleischbrühe daran, eine Hand voll Thymian, Majoran, Salbei, Sardellen, Champignon, 2 Gelberüben, 4 Selleriewurzeln, 4 Zwiebeln, einigen Knoblauch, Petersilienwurzel, 4 Lorbeerblätter, weißen Pfeffer, etwas Näglein; lasse das stark 2 Stunden lang kochen; wenn das Fleisch gar ist, wird es herausgenommen, die Knochen werden davon gemacht und auf Porzellain-Platten gelegt zum Erkalten. Lasse 4 Loth Butter heiß werden, thue 6 Eßlöffel voll Mehl dazu, und röste es hübsch gelbbraun; fülle es mit Schildkrötenbrühe jedoch durchgesiebt, und lasse das Ganze noch lange kochen; gieße eine Flasche Madeira-Wein hinein, lasse Alles um einen Viertheil einkochen, thue ein wenig Salz hinein und eine Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer und Muskatnuß. Schneide das Fleisch in gleiche schöne viereckige Stückchen, lege das Alles in die Suppen-Schüssel und lasse die übrige Suppe durch ein Haarsieb kochend darüber laufen. Man kann Klöße von Krebs oder sonst feine Klöße hineinkochen.

Nr. 8.

Mandelmilch-Suppe.

Ein Pfund abgezogene und sehr fein gesto-

ßene Mandeln werden mit 8 Schoppen kochender Milch nach und nach vermischt, und mehrere Male durch ein feines Haarsieb passirt, indem man die durchgelaufene Milch wiederholt darüber gießt; die Mandelmilch gehörig versüßet, in warmes Wasser gestellt und warm gehalten. Ferner werden 8 Loth rein gewaschener und gebrühter Reis, sobald dieser weich geworden ist, in 2 Schoppen kochende Milch gethan. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieße man den Reis in den Suppen-Kumpen und richte langsam die Mandelmilch darüber; bestreue die Suppe mit einem wenig fein gesiebter Vanille, versuche ob nicht an Zucker fehlt, und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 9.

Reis-Suppe mit Milch.

Man brühe 10 Loth Reis ganz weiß, und fülle sie auf mit 2 Schoppen Milch; dann wenn der Reis bald weich geworden ist, so gieße noch 4 Schoppen Milch dazu, und lasse es noch ein wenig anziehen; die Milch muß immer heiß gehalten sein und kochend hineingegossen werden. Ferner rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit Wasser an, und lasse dies in den Reis hinein laufen nebst 2 Loth frischem Butter. Will man Zucker dazu thun, so ist kein

Salz nöthig; allein in sparsamer Haushaltung kommt etwas Salz beim Anrichten hinein.

Nr. 10.

Zubereitung einer guten Bouillon.

Eine gute Fleischbrühe oder Bouillon nebst einem Tafelstück für 12 Personen zu kochen.

Dazu wird ein Tafelstück von 8 Pfund nöthig sein, nebst 4 Pfund Rinds- oder Kalbsknochen; allein in gewöhnlichen Haushaltungen ist auf den Mann ½ Pfund zu rechnen. Will man noch eine bessere Suppe haben, so kann ein altes Huhn auch nichts schaden.

Die Proportion ist folgende: auf 1 Pfund Fleisch nebst Knochen rechnet man 2 bayrische Schoppen Wasser, indem man rechnen muß, daß die Hälfte einkocht, bis die Brühe die gehörige Kraft hat. Also für 12 Pfund Fleisch habe ich 24 Schoppen Wasser nöthig.

Das Fleisch wird gewaschen und mit kochendem Wasser beigestellt. Will man um 12 Uhr essen, so ist es nöthig, daß das Fleisch um 7 Uhr beigesetzt wird, damit die zweite Fleischbrühe, welche die Köchin gebraucht, um Verschiedenes zurecht zu machen, auch noch zu rechter Zeit gut wird. Das Fleisch deckt man anfänglich gut zu, und stellt es auf starkes Feuer, da-

mit es bald den Schaum oben aufzieht; diesen schäumt man sorgfältig ab, thut eine Hand voll Salz dazu, 2 gute Nägelchen, 2 Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt nebst 3 Gelberüben, 2 Zwiebeln, 2 Lauchstangen, 2 Petersilienwurzeln und 3 Selleriesköpfen, die zuvor gewaschen und geschält sein müssen. Fängt das Fleisch wieder stark an zu kochen, so ziehe man es zurück an einen Platz, wo es langsam fortkocht. Um 9 Uhr nimm von dieser Boullion schon das Fett, welches sie gezogen hat ab, und bewahre es in einem Gefäß, von dem noch später gesagt wird, zu welchem Gebrauch es dient; dann lasse die Fleischbrühe um die Hälfte einkochen, und nimm das Fleisch heraus. Ist dies schon gar, so bewahre es in einem besondern Gefäß nebst etwas Fleischbrühe und mit etwas Salz bestreut, damit es warm bleibt und seine Farbe behält; auch muß man es öfters herumdrehen, damit es nicht auf einer Seite schwarz wird. Die Fleischbrühe seihe durch ein Haarsieb und bewahre sie für die Suppe auf; den Hafen fülle mit kochendem Wasser um die Hälfte auf, thue noch ein Mal etwas Salz dazu, decke den Hafen zu, und lasse es noch gehörig bis zum Anrichten fortkochen, denn diese zweite Fleischbrühe ist so nöthig als die erste. Ist die Suppe zu viel eingekocht, so fülle man sie

mit der zweiten Fleischbrühe etwas auf, jedoch nicht zu viel.

Anmerkung. Diese Eintheilung zu beobachten ist höchst nothwendig; wenn man sie verfehlt, ist schon sehr viel gefehlt; denn eine gute Suppe ist das Fundament eines guten Essens, so gut als das eines Hauses. Sobald das Fundament nicht stark ist, so wird der ganze Bau nicht vollkommen werden. Also kann ich auch die Beobachtung dieser Eintheilung nicht genug anempfehlen. — Viele Leute glauben, eine fette Suppe sei gut; allein das Gegentheil ist der Fall. Meine Suppen sind berühmt, allein nicht fett. Man muß Sorge tragen, daß man Fleisch vom Hinterviertel bekommt; denn dies gibt die beste Suppe. Das Fleisch des Vorderviertels schmeckt zart und saftig, allein die Suppen davon werden nicht so gut als vom Hinterviertel.

Hat man die zweite Fleischbrühe während des Kochens benützt, so muß sie noch ein Mal nachgefüllt, in den Backofen gestellt und zugedeckt werden. So zieht es zum dritten Mal eine gute Suppe für Abends. Hat man Abends auch diese Fleischbrühe benützt, so fülle man sie zum vierten Male auf nebst etwas Salz. Wenn man dann am andern Tag morgens sein Fleisch beistellt, so wird diese Brühe gesiebt und anstatt

Wasser genommen. Nur so viel Wasser gieße man zu, als man etwa noch gebraucht. Die Knochen nehme man aus der Fleischbrühe heraus und schwenke sie mit Wasser ab. Diese Ueberreste, mit etwas Kleien vermengt, geben ein treffliches Futter für das Federvieh, das dadurch fetter wird, als durch irgend etwas Anderes.

Nr. 11.

Eine gute Wassersuppe zu kochen.

Für jede Person, die man bei Tische hat, muß man ½ (bayr.) Schoppen Wasser gut gemessen rechnen. Also für 6 Personen nimm gut 3 Schoppen Wasser nebst 2 Wasserwecken, welche scheibig geschnitten und gleich kalt beigestellt werden, nebst etwas Salz und 4 Loth frischem Butter. Kocht dies ¼ Stunde, so rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit etwas kalter Milch an, reibe etwas Muskatnuß hinein, schütte nach und nach von der kochenden Suppe dazu, bis das Mehl zart gerührt ist, dann lasse das Ganze in die Suppe hinein laufen und noch einen Augenblick kochen, damit das Mehl gar wird; dann richte sie an, versuche sie, ob nicht noch etwas Salz nöthig ist, und gieb sie zur Tafel. Diese Suppe ist für Kranke, Kinder und für Jedermann gesund.

Nr. 12.

Rahm-Suppe.

Diese hat dieselbe Proportion; nur statt eines Kochlöffels voll Mehl nimmt man zwei, und dazu 10 Löffel voll Rahm anstatt der Milch.

Nr. 13.

Geriebene Weck-Suppe (für 6 Personen).

Man nehme 6 Eßlöffel voll geriebenes und gesiebtes Weckmehl nebst 6 Loth Butter, röste dieses in einem Casserol, bis es schön gelb geworden ist, fülle es mit 4 Schoppen Wasser und etwas Salz auf, und lasse dies so lange kochen, bis 1 Schoppen Wasser eingekocht sein könnte. Will man anrichten, so nimm eine Eidotter nebst etwas Petersilie und Muskatnuß, rühre dies besonders mit etwas kaltem Wasser an, schütte es in das Casserol zurück, damit das Ei gar wird, ohne daß es kocht, und richte dann die Suppe an.

Nr. 14.

Geröstete Gries-Suppe.

Nimm dieselbe Proportion wie bei der vorigen Suppe, nur statt des Weckmehls gerösteten Gries.

Nr. 15.

Zwiebel-Suppe.

Thue 6 Loth Butter in einen eisernen Hafen, schneide 3 mittelmäßige Zwiebeln ganz fein, jedoch nicht aus freier Hand, sondern schäle sie, schneide sie einmal von einander, lege die Hälfte auf ein Brett, schneide sie in der Länge ganz durch und durch und zwar fein, lege sie in den indessen schon heiß gewordenen Schmelz- oder frischen Butter nebst 3 Kochlöffel voll Mehl, röste dieses so lange fleißig herum, daß in der Mitte nichts anhängt, bis die Zwiebeln anfangen gut gelb zu werden. Dann gieße 4 Schoppen kochendes Wasser dazu nebst Salz, lasse sie so lange einkochen, bis etwa 1 Schoppen eingekocht ist, versuche sie, ob Salz nicht fehlt, und gieb sie auf die Tafel.

Nr. 16.

Schwarzbrod-Suppe.

Diese wird wie die vorige bereitet, nur daß man statt 3 Kochlöffel voll Mehl gut 2 Hände voll Schwarzbrod nimmt, dieses mit der Kruste fein schneidet und dann kochen läßt. Beim Anrichten lasse die Suppe in ein blechenes Siebchen laufen, das jedoch nicht zu fein sein darf,

drücke die Suppe mit dem Kochlöffel fest aus, und richte sie an.

Nr. 17.

Sauerampfer-Suppe.

Wasche und belese gut 3 Hände voll Sauerampfer vorsichtig, da er immer sandig ist; schneide ihn wie Nudeln auf einem Brett, lasse 6 Loth Butter heiß werden und rühre mit dem Kochlöffel den Sauerampfer nach und nach hinein. Ist dies zu Brei gedämpft, so thue 2 gute Kochlöffel voll Mehl dazu, röste dies noch eine Zeit lang, gieße 4 Schoppen kochendes Wasser, noch besser aber Fleischbrühe hinein, lasse dies um 1 Schoppen einkochen, und thue etwas Salz hinein. Hat man Fleischbrühe genommen, so thue beim Anrichten 8 Löffel voll guten Rahm nebst Muskatnuß, welche zuvor gut gerührt und gesiebt sein müssen, hinein. Wenn man nicht siebt, fallen gewöhnlich Brocken hinein, die nicht appetitlich sind, also siebe man vorher. Hat man Wasser genommen, so sind 1 oder 2 Eierdotter nöthig. Allein die Eier dürfen nicht in den Kumpen gelegt werden, sondern man muß sie mit dem Rahm in die Suppe, wenn sie nicht mehr kocht, hineinrühren, damit Eier und Rahm gar werden.

Nr. 18.

Kerbel-Suppe.

Diese ist wie die vorige. Man kann auch zur Hälfte Sauerampfer und zur Hälfte Kerbel, oder nur Kerbel nehmen, je nachdem man will.

Nr. 19.

Gersten-Suppe.

Man nehme 12 Loth ganz feine Gerste, thue sie in ein Casserol nebst 2 Loth frischer Butter und 1 Schoppen kaltem Wasser, lasse sie so weit einkochen, bis sie dick werden will, gieße nach und nach gute Fleischbrühe hinein, und asse sie immer fortkochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten sieh' genau nach, daß 9 gute Schoppen Suppe da sind; nimm einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, rühre dieses an mit 1/4 Schoppen kalter Milch, lasse diese durch ein Sieb langsam in die Suppe laufen, rühre beim Anrichten eine Eidotter hinein, und gieb sie zur Tafel. Ist noch Suppe für den Abend übrig, so kann sie mit Fleischbrühe aufgefüllt werden; nur muß man etwas mehr Mehl anrühren, und ein kleines Stück Butter dazu thun, damit es am Abend noch eine gute Suppe gibt.

Nr. 20.

Grünekern=Suppe.

Lege am Tage zuvor 12 Loth grüne Kerne in kaltes Wasser, wasche sie einmal und gieße noch einmal frisches Wasser dazu, lasse sie über Nacht stehen, und wasche sie des Morgens schon um 8 Uhr; dann stelle sie bei mit 1 Schoppen kochenden Wassers nebst 6 Loth Butter. Sobald sie dick geworden sind, fülle sie mit guter Fleischbrühe auf, lege um 10 Uhr von 2 geschnittenen Wecken die Kruste dazu, nebst 1 Selleriekopf, der ganz fein geschnitten ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten drücke die Kerne durch ein Sieb ziemlich fein mit dem Kochlöffel, so lange nur Mark herauskommt; siehe nach, ob die gehörige Quantität da ist, rühre einen guten Kochlöffel voll Mehl mit ½ Schoppen kalter Milch an, lasse dies durch ein Sieb in die Suppe laufen, und dann die Suppe noch eine halbe Stunde langsam kochen; dann rühre eine Eidotter mit fein geschnittenem Schnittlauch und Muskatnuß an, und lasse dies langsam in die Suppe laufen.

Nr. 21.

Grünekern=Suppe (auf eine andere Art.)

Man mache Alles so, wie bei der vorigen

Suppe, nur statt daß man die Kerne einweicht, mahle man sie auf einer Mühle, und bereite sie auf die angegebene Weise zu.

Nr. 22.

Gries-Suppe.

Miß für 6 Personen 3½ bayerischen Schoppen Fleischbrühe in ein Casserol, lasse wenn sie kocht, 8 Loth Gries hineinlaufen, rühre beständig mit dem Kochlöffel, damit es keine Klumpen gibt, und lasse die Suppe noch ¼ Stunde lang kochen. Beim Anrichten thue man Muskatnuß, Schnittlauch und eine Eidotter hinein.

Nr. 23.

Eiergersten-Suppe.

Miß 3½ Schoppen Fleischbrühe in ein Casserol, lasse sie am Feuer stehen, bis sie kocht, mache auf ein Brett ein Häufchen Mehl, schlage 2 ganze Eier hinein, mache damit einen festen Nudelteig, wergle ihn mit dem Wergelholz ganz dünn, wiege ihn dann mit dem Wiegmesser, nimm einen groben Seiher, lasse die kleinen Mehlbröckchen durchlaufen, und fahre so fort, bis Alles bereitet ist. Dies lasse in kochender Fleischbrühe noch ¼ Stunde kochen, thue etwas

Muskatnuß und Schnittlauch hinein, und richte es an.

Nr. 24.

Linsen-Suppe.

Wasche 16 Loth schön belesene Linsen, thue sie in 6 Schoppen Wasser, lege einen Selleriekopf dazu nebst ein kleinwenig Knoblauch, lasse dies zusammen kochen, bis es gar ist; nimm den ganzen Selleriekopf heraus, und fülle die Linsen bis auf 6 Schoppen Suppe mit Fleischbrühe auf; dann lasse 6 Loth frische Butter heiß werden, schneide ganz fein eine mittelmäßige Zwiebel hinein nebst 2 Kochlöffeln voll Mehl, und röste dies zusammen gelb, bis die Zwiebeln anfangen, dunkel zu werden. Hierauf rühre dies in eine Pfanne und siebe von der Suppe Brühe hinein ohne Linsen, lasse dies dann in die Suppe laufen, aber so daß keine Zwiebel mit hineinkommt, versuche die Suppe, ob sie gehörig gesalzen ist, koche in einem besondern Geschirr einige Frankfurter Würstchen, und gib sie zur Suppe. Viele lassen die Würstchen in der Suppe gar werden; allein dies gibt der Suppe einen strengen Geschmack, und sie wird auch zu fett. Zu dieser Suppe kann man auch gute Knoblauchswürste geben.

Nr. 25.

Franzosen-Suppe.

Wasche 2 Sellerieköpfe ganz weiß, schneide sie in Stückchen von 1/2 Zoll Länge so fein als möglich, ebenso 2 Petersilienwurzeln, 4 Gelberüben, 2 Wirsingköpfe, 1 Hand voll fein geschnittenen Blumenkohl, lege dies alles in ein Casserol nebst 6 Schoppen Fleischbrühe, lasse dies einkochen bis zu 4 Schoppen, thue beim Anrichten etwas Muskatnuß, Schnittlauch, vorsichtig etwas feinen weißen Pfeffer hinzu, und gieb es zur Tafel.

Nr. 26.

Nudel-Suppe.

Miß 3 Schoppen Fleischbrühe ab und halte sie in einem Casserol ganz kochend. Nimm 1 Ei, 1 Dotter und so viel Mehl als die Eier annehmen, mache Nudeln davon und lasse sie auf einer Serviette trocknen; schneide sie kurz vor dem Anrichten so fein als möglich, gerade wie die gekauften Nudeln, und lasse sie in der Fleischbrühe 1/4 Stunde lang kochen. Man kann auch von den gekauften Nudeln Suppe machen, allein man muß sie 4- bis 5mal mit kochendem Wasser abwaschen, damit der Geruch sich verliert, und dann erst lasse man sie 1/4 Stunde in der Fleischbrühe kochen.

Nr. 27.

Pfannkuchen-Suppe.

Nimm 2 gute Kochlöffel voll Mehl, etwas Milch, 2 ganze Eier und 2 Dotter, rühre dies zusammen zu einem Pfannkuchenteig, der aber nicht zu dünn sein darf; dann lasse frische Butter heiß werden, backe 1 oder 2 Pfannkuchen, so viel eben der Teig gibt, und lege die Pfannkuchen auf ein Tuch, damit das Fett zurück bleibt. Ist es Zeit zum Anrichten, dann rolle die Pfannkuchen zusammen wie Nudeln, schneide sie fein, lege sie in die Suppenschüssel nebst Muskatnuß und ganz fein geschnittener Petersilie, gieße 9 Schoppen kochende Fleischbrühe darauf, und gieb sie zur Tafel.

Nr. 28.

Einlauf-Suppe.

Miß 9 Schoppen Fleischbrühe in ein Casserol, lasse sie kochend werden, thue einen Kochlöffel voll Mehl in eine Schüssel, rühre das Mehl mit so viel Milch an, daß es einen steifen Teig gibt, schlage 4 Eier hinein, rühre und schlage sie tüchtig, lasse schnell einen großen Suppenlöffel voll von der kochenden Fleischbrühe hineinlaufen, ohne zu rühren; schütte das Ganze

in das Casserol zurück, und lasse dies einen Augenblick zusammen kochen. Beim Anrichten muß man die Suppe durch einen groben Seiher in den Suppenkumpen laufen lassen, und mit dem Kochlöffel durchdrücken. Dann thue etwas Muskatnuß und Schnittlauch hinein, und bring' dies zur Tafel.

Nr. 29.

Kartoffel-Suppe.

Schäle 18 mittelmäßige Kartoffeln, schneide sie in 4 Theile, lasse in einem Eisenhafen 1 Schoppen Wasser kochend werden, lege die Kartoffeln nebst einem ganzen Selleriekopf und etwas Salz hinein. Sind die Kartoffeln gar, so nimm den Selleriekopf heraus, drücke die Kartoffeln zu einem steifen Brei, und fülle sie mit etwas Fleischbrühe auf. Hat man solche nicht, so nimmt man kochendes Wasser, verdünnt den Brei, und siebt ihn durch bis auf 4 Schoppen Suppe. Lege dann 6 Loth Butte in einer Pfanne nebst einer ziemlich starken fein geschnittenen Zwiebel und 2 Kochlöffel voll Mehl, röste dies hellgelb, lasse es in einer besondern Schüssel mit Brühe von der Suppe durchlaufen, damit die Zwiebel zurückbleibt, und lasse es noch 1/4 Stunde lang kochen. Ist es Zeit zum An-

richten, so schneide einen Weck würfelig und zwar so fein als möglich, röste dies in frischer Butter, bis es gelb ist; dann lege es in einen warmen Teller in die Nähe des Feuers, reibe Muskatnuß in den Suppenkumpen, auch feinen Schnittlauch, und gieße 4 Eßlöffel voll süßen Rahm über die kochende Suppe. Die Krachelchen (d. h. die gerösteten Weckschnittchen) thue nicht eher in die Suppe, als bis sie aufgetragen wird; denn wenn sie zu lange in der Suppe liegen, werden sie weich und schmecken unangenehm.

Nr. 30.

Eine ausgezeichnet klare **Bouillon-Suppe.**

Man stelle 8 Schoppen gute Bouillon oder Fleischbrühe in ein Casserol, lasse sie bis zu 5 Schoppen einkochen, schneide 2 mürbe Wecke ganz dünn, backe die Schnitten in frischer Butter schön gelb, und lege sie in den Suppenkumpen. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieße die eingekochte Fleischbrühe darauf, und reibe etwas Muskatnuß darauf.

Nr. 31.

Dieselbe Suppe

kann auch mit gerösteten Wasserwecken gemacht werden, und ist ebenfalls recht gut.

Nr. 32.

Krebs-Suppe.

Wasche 30 oder 40 kleine Suppenkrebse, mache den Darm heraus und bürste sie in warmem Wasser, damit der Schmutz gut abgeht, stoße die Krebse in einem Mörser ganz fein, lege 1/4 Pfund Butter in ein Casserol, lasse dieses heiß werden, thue die Krebse hinein, röste sie so lange, bis sie roth sind, gieße Fleischbrühe dazu, und lasse sie so lange als möglich kochen. Kurze Zeit vor dem Anrichten nimm den Krebs-Butter oben weg, siebe ihn fein durch in ein Casserol, thue einen Kochlöffel voll Mehl hinein, und röste dieses, bis es schön gelb ist. Hierauf gieße die Krebssuppe durch ein feines Sieb hinein, und lasse es noch ein wenig kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Schwänze von 12 großen Krebsen, koche sie in Salzwasser ab, und schneide sie in die Suppe. Die übrigen Reste werden mit den andern Krebsen verstoßen. Bevor man die Suppe zur Tafel gibt, thue man noch 1 Eidotter, 6 Löffel voll Rahm nebst Schnittlauch und Muskatnuß hinein. Man kann auch Weckschnitten, entweder im Backofen geröstet, oder in Butter gebacken, dazu geben; allein am besten sind Knödel von Krebsbutter, wie sie unten angegeben werden.

Nr. 33.

Bohnen-Suppe.

Man wasche 1½ Schoppen schöne, kleine, reife Bohnen, thue sie in ein Casserol mit 4 Schoppen Wasser, lasse sie darin ganz weich kochen, ohne herum zu rühren. Wenn das Wasser eingekocht ist, und die Bohnen noch nicht ganz weich sind, so gieße ein wenig Wasser nach, damit sie nicht anbrennen; allein vorher thue man kein Wasser dazu, denn wenn die Bohnen gar sind, darf kein Wasser mehr daran sein. Thue dann die eine Hälfte der Bohnen in ein Casserol, die andere Hälfte drücke mit einem Stößer zu Brei, gieße gute Bouillon dazu, so daß es 3 Schoppen Suppe gibt, lasse 6 Loth Butter nebst einer fein geschnittenen Zwiebel, und einem kleinen Kochlöffel voll Mehl hochgelb rösten, verdünne dies mit Fleischbrühe, und siebe es durch in die durchgeschlagene Hälfte der Bohnen. Die ganzen Bohnen lege nebst etwas Salz, Muskatnuß und feiner Petersilie in den Suppenkumpen und gieße die Suppe kochend darüber. Man kann auch die ganze Masse der Bohnen durchtreiben; jedoch auf die andere Art ist die Suppe mehr zu empfehlen.

Nr. 34.

Wein=Suppe.

Nimm 4 Schoppen Wein, thue etwas ganzen Zimmt hinein und so viel Zucker, bis er süß genug ist, rühre 2 gute Kochlöffel voll Mehl mit etwas kaltem Wasser dazu an, lasse dies in den kochenden Wein laufen, und noch ¼ Stunde lang kochen. Dann rühre 2 Eidotter und 8 Eßlöffel voll guten sauern Rahm an, lasse die Suppe langsam hineinlaufen, siebe sie durch einen groben Seiher in den Suppenkumpen, thue etwas gestoßenen Zimmt darauf und gieb sie zur Tafel.

Nr. 35.

Most=Suppe.

Thue 5 Schoppen Most in ein Casserol, und lasse dies so lange kochen, bis kein Schaum mehr vorhanden ist, den man fleißig wegnehmen muß. Rühre dann 2 große Kochlöffel voll Mehl mit 1 Schoppen Milch und 2 Eiern zart an, lasse dies in den kochenden Most laufen, und noch ¼ Stunde lang einkochen; allein man muß acht geben, daß sie nicht an einem zu heißen Platz steht, da sie leicht anbrennt. Beim Anrichten thue etwas gestoßenen Zimmt

in den Suppenkumpen, und gieße die Suppe kochend darüber.

Nr. 36.

Bier-Suppe.

Man lasse 3 Schoppen Bier in einem Casserol kochend werden, siebe den Schaum weg, thue 1/4 Pfund Zucker und etwas ganzen Zimmt hinein; nimm dann einen guten Kochlöffel voll Mehl mit etwas Wasser und 4 Eierdottern, mache dies zart an, lasse es in das Bier laufen, und noch einen Augenblick kochen. Da viele Leute diese Suppe nicht so süß lieben, so kann man auch etwas weniger Zucker dazu thun. Man gebe nur acht, daß die Suppe nicht gerinnt, wenn man den Teig hineinlaufen läßt.

Nr. 37.

Chocolade-Suppe.

Man lasse 3 Schoppen Milch mit etwas Zucker kochend werden. Kocht die Milch, so lege 2 Täfelchen Chocolade hinein, und rühre dann so lange, bis sie ganz vergangen sind. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre 2 Eierdotter in den Suppenkumpen mit etwas süßem

Rahm und feinem Zimmt, schneide einen mürben Weck würfelig so fein als möglich in den Suppenkumpen, und gieße die Suppe langsam hinein. Man muß aber versuchen, ob sie süß genug ist, indem die Chocolade bald recht süß, bald weniger süß ist.

Nr. 38.

Falsche Chocolade-Suppe (ohne Chocolade).

Röste 5 Kochlöffel voll Mehl in einem Eisenhafen ganz trocken und dunkelgelb. Ist dies geschehen, so thue das Mehl in eine Schüssel, gieße kalte Milch nebst 1/4 Pfund gestoßenem Zucker dazu, thue auch einen kleinen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimmt hinzu. Ist dies gelb geworden, so gieße 3 Schoppen kochende Milch dazu, und lasse sie in einem Casserol noch 1/4 Stunde lang kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so schneide einen kleinen Weck würfelig in den Suppenkumpen, und gieße die Suppe darüber.

Nr. 39.

Sago-Suppe, mit Milch gekocht.

Man lasse 4 Schoppen Milch kochen, nebst einem guten Stückchen Zucker und ganzem

Zimmt, wasche 8 Loth Sago 2- bis 3 mal mit kochendem Wasser und lasse dies Wasser ablaufen; am Ende gieße ihn in die kochende Milch, und lasse ihn noch 1/4 Stunde kochen, nachdem noch etwas Vanille oder Zimmt hineingethan ist.

Nr. 40.

Sago-Suppe, mit Fleischbrühe.

Man lasse 5 Schoppen gute Fleischbrühe bis auf 3 Schoppen einkochen, nehme 8 Loth Sago, wasche ihn 2- bis 3 mal mit kochendem Wasser, und gieße ihn in diese Bouillon; dann lasse ihn 1/4 Stunde lang kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre 2 Eierdotter mit etwas süßem Rahm und Muskatnuß in dem Suppenkumpen an, und lasse die Suppe langsam hineinlaufen.

Nr. 41.

Sago-Suppe, mit Wein gekocht.

Mit dem Sago verfahre wie bei Nr. 40; lasse 4 Schoppen Wein mit einem guten Stück Zucker und ganzem Zimmt 1/4 Stunde kochen, thue auch die Schale von einer Citrone oder Orange hinein, lasse dann den Sago 1/4 Stunde lang mitkochen, nimm beim Anrichten 6 Eidotter,

legire die Suppe damit, wie schon angegeben ist, und bringe sie zur Tafel.

Nr. 42.

Jus-Suppe (für 12 Personen.)

Man nehme 1/4 Pfund Nierenfett, schneide es würfelig, und thue es in ein Casserol; dann nimm 4 große Zwiebeln, 2 Gelberüben, 2 Petersilienwurzeln und 3 Sellerieköpfe, putze und wasche dieselben sauber, schneide sie länglich und lege sie auf das Nierenfett; dann nimm 2 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Hammelfleisch (oder noch besser Kalbsknochen), schneide alles in Stücken zusammen, lege es auf die Wurzeln, streue etwas Salz darauf, thue einen guten Schöpflöffel voll Wasser dazu, stelle es auf starkes Feuer, lasse es braun werden, so daß es einem starken Bier ähnlich sieht, fülle dies dann mit guter Fleischbrühe auf, und zwar mit 16 Schoppen, damit es bis auf 8 Schoppen einkochen kann. Ist das Fleisch gar gekocht, so nimm es heraus, (man kann es für die Domestiken brauchen); lasse die Suppe durch ein Haarsieb laufen, und lasse sie noch einmal am Feuer heiß werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so röste 4 geschnittene Wecke in frischer Butter nebst etwas feinem Schnittlauch und Muskatnuß, gieße dies auf die Jus, und bringe sie so zur Tafel.

Nr. 43.

Jus-Suppe mit Reis (für 12 Personen.)

Sie wird eben so angesetzt wie die vorige Suppe; nur nehme man 1 Pfund feinen Reis, blanchire ihn in kaltem Wasser, lasse ihn einige Walle kochen, und kühle ihn dann in einem Seiher mit kaltem Wasser ab. Dann bringe man ihn auf ein Tuch, und belese ihn, damit nichts Unreines darin bleibt. Dann lasse den Reis 1/4 Stunde lang in einer guten Bouillon kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege den Reis in den Suppenkumpen mit etwas Muskatnuß, und gieße die Jus darauf.

Nr. 44.

Eine andere Reis-Suppe (für 12 Personen.)

Thue 1 Pfund Reis, das auf die (bei Nr. 43) angegebene Weise behandelt ist, in ein Casserol, gieße 16 Schoppen gute Bouillon hinzu, und lasse sie um die Hälfte einkochen. Nimm einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit 1/2 Schoppen Milch, rühre dies zart an, lasse es in die Suppe laufen und noch 1/4 Stunde langsam kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre 2 Eidotter mit feinem Schnittlauch und Muskatnuß an, lasse die Suppe langsam hineinlaufen, und bringe sie zur Tafel.

Nr. 45.

Lebercoulis-Suppe (für 12 Personen und bei großen Diners.)

Nimm eine halbe Kalbsleber, ziehe die Haut ab, dann schneide sie in längliche fingersdicke Stücke, thue etwas Salz darauf, und lasse sie ½ Stunde liegen. Dann tauche die Leber in Mehl, backe sie auf beiden Seiten in 4 Loth Schmalz schön gelb, stoße die Leber in einem Mörser so fein als möglich, schneide 2 Wecken in ganz kleine Stückchen, röste sie in ½ Pfund Butter ziemlich braun, und stoße das Brod eben so fein wie möglich. Dazu nimm dann ¼ Pfund Nierenfett, 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Rindfleisch, beides ziemlich klein geschnitten, 3 Zwiebeln, 3 Sellerieköpfe, 2 Gelberüben, 2 Petersilienwurzeln, lasse dieses ¼ Stunde dämpfen, dann fülle das Ganze mit 12 Schoppen guter Fleischbrühe auf. Wenn dies um 2 Schoppen eingekocht ist, so lege das zuerst oben Genannte hinein, und lasse es noch ¼ Stunde einkochen, schlage es durch ein Haarsieb, hebe das Fett auf, lege 16 geröstete Stückchen Weck in den Suppenkumpen, und gib sie mit etwas Muskatnuß zur Tafel.

Nr. 46.

Weiße Coulis-Suppe (für 12 Personen, bei einem großen Diner.)

Nimm ¼ Pfund Nierenfett, 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch, schneide es zusammen in ein Casserol, nebst 2 großen Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und 6 gelben Rüben, lasse dies auf gutem Feuer langsam dünsten, aber nicht braun, kaum gelb. So oft es braten will, muß man mit Bouillon nachfüllen. Ist das Fleisch gar, so fülle es mit 6 Schoppen Bouillon auf; dann nimm eine kleine Handvoll geschälte und fein gestoßene Mandeln, stoße sie in einem Mörser mit 3 Eßlöffeln voll Milch sehr fein. Dann siede 8 Eier hart, nimm die Dotter heraus, und zerdrücke sie mit 6 Loth Butter in einem Mörser. Dies vermische mit den Mandeln. Hernach nimm 4 Wecken, schäle die braune Rinde ab, lege diese in kleinen Stückchen in 1 Schoppen guten süßen Rahm. Wenn sie geweicht sind, so mische die Eiermandeln und Alles zusammen, verrühre es, und schütte langsam die oben angegebene Suppe darauf. Dies rühre dann wohl durcheinander, schlage es durch ein Handtuch in einen Hafen, und stelle es über das Feuer. Dies geschieht, damit die Suppe nicht zusammenläuft. Dann

nimm 2 Wecken oder Semmel, schneide sie in 16 Stückchen, lege sie in den Kumpen, und gieße die Suppe darüber. Versuche sie, ob das Salz nicht fehlt, und gieb sie zur Tafel.

Nr. 47.

Suppe v. Weißbrod mit Eier (f. 12 Personen.)

Nimm von 2 Wecken 24 Schnittchen, bähe sie auf dem Rost oder Backofen; nimm dann 8 Schoppen Fleischbrühe, lege alle Arten Wurzeln hinein, wie schon oft gesagt wurde, lasse dies zu 6 Schoppen einkochen. Rühre 4 Eidotter und 6 Löffel voll süßen Rahm wohl durch einander, und lasse dies dann in die heiße Bouillon laufen. Dies darf nicht kochen, sondern muß nur sehr heiß sein. Lege dann das gebähte Brod in den Kumpen, siebe die Suppe durch ein Haarsieb darüber, thue Muskatnuß hinzu, und bringe sie zur Tafel.

Nr. 48.

Schwarzbrod-Suppe (auf einen Fasttag, für 12 Personen.)

Setze 8 Schoppen Erbsenbrühe oder Wasser zum Feuer, schneide eine Selleriewurzel, eine Petersilienwurzel und 1 Stück Schnitt-Lauch, sowie

man Nudeln schneidet, und lege es in die Suppe nebst Salz und Muskatnuß, ebenso ein wenig weißen Pfeffer, und lasse das Ganze bis auf 6 Schoppen Suppe einkochen. Lege dann 16 Stücke gebähtes Brod in den Kumpen, gieße die Suppe kochend darüber, und decke sie einen Augenblick zu. Dann schneide eine große Zwiebel ganz fein, röste sie schön gelb in frischer Butter, gieße dies über die Suppe, und bringe sie auf die Tafel.

Nr. 49.

Braune Coulis-Suppe (für 12 Personen. Eine ganz feine Suppe für besondere Gelegenheiten.)

Schneide ¼ Pfund Nierenfett zusammen, wie schon oft gesagt wurde, eben so viel Wurzel und Fleisch, als bei der weißen Coulis-Suppe, thue noch 1 Pfund mageren Schinken dazu, etwas ganzes Gewürz, Muskatenblüthe nebst Salz (letzteres vorsichtig, des Schinkens wegen), gieße 1 Schoppen Bouillon hinzu, lasse dies auf dem Feuer so lange stehen, bis es einem starken Bier ähnlich sieht. Dann fülle es mit 8 Schoppen Fleischbrühe auf, lasse es langsam kochen, und schöpfe das Fett ab. Nimm ferner 3 Wecke, schneide sie klein, backe sie in ½ Pfund Butter

etwas braun, stoße sie in einem Mörser, wirf sie in die Suppe und lasse sie wohl darin kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so treibe die Suppe durch ein Haarsieb, lasse sie dann noch am Feuer kochen, thue 16 Stück gebähte Wekken in den Kumpen, und gieße die Suppe darüber.

Nr. 50.

Geriebene Kastanien-Suppe (für 12 Personen.)

Man koche 1 Pfund Kastanien gar, allein nicht zu gar, lege sie in ein Casserol nebst 6 Loth frischer Butter, 1 Petersilien- und 1 Selleriewurzel, 1 Gelbrübe, alles sauber geputzt, gewaschen und klein geschnitten. Stelle dies Alles auf ein gutes Feuer, und lasse es nach und nach ganz gut dämpfen, damit es recht weich und ganz gar wird. Dann gieße 1 Schoppen Fleischbrühe hinein, lasse dies langsam einkochen, röste für 1 Kreuzer Brod in 8 Loth Schmalz ziemlich gelb, lasse zugleich einen Kalbsfuß mitkochen, fülle die Suppe mit 10 Schoppen guter Brühe auf, wie sie schon am Anfang angegeben wurde, lasse das Ganze um 2 Schoppen einkochen, treibe die Suppe durch ein Haarsieb, stelle sie noch an's Feuer, daß sie heiß wird, schöpfe das Fett sauber ab, lege 16 Stücke

gebähten Weck in den Kumpen, thue etwas Muskatnuß hinzu, und gieße die kochende Suppe darüber.

Nr. 51.

Fisch-Suppe.

Backe 1 Pfund Karpfen oder Schleihen, ebenso einige Wecken schön gelb, rühre 4 Eier mit guter Milch an, gieße dies zu dem Ersteren, thue etwas Thymian, Gelbrüben, Petersilie, Salz und Muskatnuß hinzu, fülle dies ohngefähr mit 8 Schoppen Erbsen-Suppe auf, und lasse dies zu 6 Schoppen einkochen. Treibe die Suppe durch ein Haarsieb, stelle sie noch einmal ans Feuer, röste 16 Stücken Weck in 8 Loth Butter schön gelb, thue sie in den Kumpen, und gieße die Suppe kochend darüber.

Nr. 52.

Kraft-Suppe für Kranke, (oder für solche, die schwach sind und kein Gewürz genießen dürfen; für 6 Personen.)

Nimm 6 Pfund Fleisch, stelle sie in einem Casserol an's Feuer nebst aller möglichen Knochenzugabe und 18 Schoppen Wasser, lasse dies nebst 3 Sellerie-, 2 Petersilienwurzeln, 4 Gelb-

rüben, 2 Weißrüben, 2 Lauch, ½ Blumenkohl, 2 dicken Zwiebeln und 12 Spargelköpfen schon den Tag zuvor bis auf 12 Schoppen einkochen. Die gesiebte Brühe lasse dann über Nacht an einem kalten Ort stehen. Am andern Tag nimm ein altes Huhn, das schön gereinigt ist, schneide es zu kleinen Stücken, ebenso 2 alte Tauben und die Knochen eines Kalbsschlägels; gieße die gesiebte Brühe vom Tag vorher dazu, thue 2 dicke Zwiebeln mit der Schaale hinein, und lasse dies zu 6 Schoppen einkochen. Ist alles gar, so treibe die Suppe durch eine Serviette in ein gut überzinntes Casserol, und lasse dies zu 3 Schoppen einkochen. In dieser Suppe sind dann alle Gewürze enthalten, wiewohl nicht einmal Salz daran ist. Das Fett schöpfe rein ab, und lasse die Suppe noch einmal durch ein Haarsieb laufen.

Nr. 53.

Champignon-Suppe (für 12 Personen.)

Putze 3 Hände voll Champignons, wasche sie sauber aus, schneide sie fein, lasse sie in 4 Loth Butter ¼ Stunde lang dämpfen, gieße 8 Schoppen gute Fleischbrühe darauf, lasse sie zu 6 Schoppen einkochen, bähe 16 Stücke Wekken im Ofen, lege sie in den Kumpen nebst

feinem Schnittlauch und Muskatnuß, gieße die kochende Suppe darüber, und richte sie an.

Nr. 54.

Makaroni-Suppe (für 12 Personen.)

Brich 3 Hände voll kleine Makaroni und wirf sie in kochendes Wasser, lasse sie ½ Stunde lang kochen, schütte sie in einen Seiher und schwemme sie mit kaltem Wasser ab. Lasse 6 Schoppen gute Brühe kochend werden, die Makaroni darin noch ¼ Stunde kochen, und thue beim Anrichten feingeschnittenen Schnittlauch und Muskatnuß hinzu.

Nr. 55.

Klare Hopfen-Suppe (für 12 Personen.)

Lies 2 starke Hände voll grünen Hopfen sauber, lasse ihn in Salzwasser etliche Male aufkochen, gieße ihn durch ein Haarsieb und schwemme ihn in kaltem Wasser ab; dann lege ihn nebst ½ Pfund rohen Schinken in 4 Loth heiß gewordene Butter, und lasse dies dünsten. Gieße 10 Schoppen ganz gute Fleischbrühe hinzu, und lasse sie zu 8 Schoppen einkochen; schöpfe das Fett ab, und nimm den gekochten Schinken heraus. Ist es Zeit zum Anrichten,

dann lege 16 Stücke gebähten Weck nebst Schnittlauch und Muskatnuß in den Kumpen, und gieße die Suppe kochend darüber.

Nr. 56.

Suppe von kleinen Zwiebeln.

Man putze 2 Hände voll kleine Zwiebeln sauber, und blanchire sie ein wenig. Dann lege sie nebst 6 Loth frischer Butter in ein Casserol, lasse 2 Schoppen fette Bouillon darüber laufen und auf einem nicht zu starken Feuer weich dünsten. Mache 4 Schoppen gute Brühe kochend, bähe 16 Stückchen Weck, lege sie in den Kumpen, siebe die Zwiebeln vorsichtig auf eine Platte heraus, gieße die Zwiebelbrühe nebst 4 Schoppen kochender Brühe auf das Brod, thue Muskatnuß hinzu, und lasse die Zwiebeln kurz vor dem Anrichten langsam hineinlaufen.

Nr. 57.

Vögelcoulis-Suppe (für 12 Personen.)

Rupfe und putze 18 Krammetsvögel, Lerchen, Spatzen, oder welche Vögel man sonst will, flanire dieselben ganz rein, lasse in einem Casserol 8 Loth Butter heiß werden, lege

die Vögel hinein, thue etwas Salz hinzu, und lasse sie langsam fertig werden. Dann lege die Vögel auf ein Brett, und schneide die Brüste heraus. Das Uebrige stoße in einem Mörser nebst Brod für 4 Kr. (1 Sgr.), das zuvor in 12 Loth Schmalz hellbraun gebacken ist, recht fein zusammen, lege alles in ein Casserol, gieße 8 Schoppen gute Brühe darauf, lasse sie zu 6 Schoppen einkochen, schlage die Suppe durch ein Haarsieb, stelle sie ans Feuer, nimm die 18 Brüste der Vögel, schneide sie länglich wie Nudeln, lege dies in den Kumpen nebst 16 Stücken gebähten Weckes und etwas Muskatnuß, und richte diese Suppe an.

Nr. 58.

Schnecken-Suppe (für 12 Personen.)

Nimm 60 Schnecken, und setze sie in heißem Wasser ans Feuer. Wenn sie einige Walle gekocht haben, so ziehe die Schnecken aus den Häuschen heraus, wasche sie einige Male in lauem Wasser sauber aus, damit der Schleim entfernt wird. Dann lasse in einem Casserol ¼ Pfund Butter heiß werden, lege 3 Zwiebeln, 3 Selleriewurzeln, 3 Petersilienwurzeln, 2 Gelbrüben, die alle geputzt, gewaschen und länglich geschnitten sein müssen, hinzu, und

thue zuletzt die Schnecken nebst Salz, Muskatnuß, 8 Nägelein, 6 weißen Pfefferkörnern hinein, und lasse sie ½ Stunde dünsten. Wenn sie bald gar sind, so gieße 1 Schoppen gute Erbsenbrühe daran, damit sie vollkommen gar werden. Sind sie ganz weich, so nimm sie aus dem Saft heraus, und stoße 40 Schnecken in einem Mörser ganz fein. Von den 20 andern werden die Schweife nebst der Haut abgeschnitten und in den Kumpen gelegt. Thue nachher in den Saft, in dem die Schnecken gar geworden sind, 2 gute Kochlöffel voll Mehl, wie auch die zusammengestoßenen Schnecken, gieße 8 Schoppen Erbsenbrühe daran, mache alles wohl durcheinander, und lasse sie ¼ Stunde lang kochen. Dann schöpfe das Fett ab, und lasse den Saft durch ein Haarsieb laufen, halte die Suppe heiß, und wenn es Zeit zum Anrichten ist, so röste 16 Stücke Weck in 8 Loth Butter schön gelb, lege dieses nebst den geschnittenen Schnecken und etwas Schnittlauch und Muskatnuß in den Kumpen, gieße die kochende Suppe darüber und bringe sie zur Tafel.

Nr. 59.

Froschschenkel-Suppe (für 12 Personen.)

Sie wird in derselben Proportion wie die

vorige Suppe (Nr. 58) bereitet. Man nimmt 60 bis 80 Froschschenkel, jedoch muß man mit dem Kochen derselben vorsichtig sein, da sie schneller weich werden, als die Schnecken.

Nr. 60.

Schnepfen=Suppe.

Sie wird wie die Vögel=Suppe (Nr. 57) bereitet. Man nimmt für 12 Personen 2 bis 3 Schnepfen, verrührt das Füllsel der Gedärme mit 6 Löffeln voll Brühe, thut es nebst den feingeschnittenen Brüsten in den Suppenkumpen, und gießt die Suppe kochend darüber.

Nr. 61.

Suppe von alten Tauben (für 12 Personen.)

Man nimmt 6 Tauben und verfährt so wie bei der Vögel=Suppe. Siehe Nr. 57.

Nr. 62.

Panade=Suppe (für 12 Personen.)

Reibe 3 Wasserwecke, welche einen Tag alt geworden sind und röste sie 1 Minute lang in 8 Loth frischer Butter, gieße 6 Schoppen Fleischbrühe darauf, lasse sie ¼ Stunde lang kochen;

nimm 8 Eidotter mit 2 Eßlöffeln voll Wasser, mache eine Liaison, und lasse dies in die Suppe laufen, rühre fleißig herum, damit die Suppe nicht zusammenläuft, gieße es mit etwas Muskatnuß in den Kumpen, und bringe sie zur Tafel.

Nr. 63.

Krebs=Panade=Suppe (an einem Fasttag, für 12 Personen.)

Nimm 2½ Pfund Erbsen, lies und wasche sie sauber, setze sie in einen Hafen, der 20 Schoppen Wasser hält, thue ein Lorbeerblatt hinein, und lasse sie langsam kochen, bis sie weich sind. Dann werden 24 kleine oder 12 große Krebse in Salzwasser abgekocht, die Schweife geputzt, die Scheeren und Schalen in einem Mörser gestoßen mit ½ Pfund Butter. Dann lasse man die gestoßenen Krebse in einem Casserol langsam kochen, treibe sie durch ein Haarsieb, und bewahre sie warm auf. In diesen Krebsbutter thue man für 3 Kr. (etwa 1 Sgr.) Wecke, welche geröstet sind, wie schon öfter gesagt wurde, fülle ihn mit 4 Schoppen Erbsenbrühe auf, lasse dieses ¼ Stunde lang kochen, salze die Suppe hinlänglich, mache eine Liaison von 8 Eiern, welche man in die Suppe laufen, aber nicht kochen läßt.

Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Krebsschweife in den Kumpen, fülle die Suppe mit 2 Schoppen kochender Erbsenbrühe auf, daß es zusammen 6 Schoppen sind, lasse sie durch ein Haarsieb in den Kumpen laufen, und gieb sie zur Tafel.

Nr. 64.

Spargel-Suppe (für 12 Personen).

Man nimmt 1/4 Pfund frischen Speck, schneidet ihn klein, nimmt ferner 3 Pfund mageres Kalbfleisch, 4 kleine Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, 2 Gelbrüben, dazu 8 Loth Butter, 8 Nägelein, 4 Pfefferkörner und etwas Salz; dies wird in ein Casserol gethan und alles langsam gedämpft, mit 10 Schoppen guter Fleischbrühe aufgefüllt und so lange gekocht, bis sie zu 6 Schoppen eingekocht ist. Hierauf treibe dies Alles durch ein Haarsieb mit dem Kochlöffel, damit alle Kraft herauskommt. Putze dann 4 Hände voll Spargeln rein, schneide sie mit den Köpfen so weit ab, als sie zart sind, koche sie in Salzwasser ab, lasse sie durch einen Seiher ablaufen, lege die Spargeln in den Kumpen nebst etwas Schnittlauch und Muskatnuß, gieße die kochende Suppe darüber, und bringe sie zur Tafel.

Nr. 65.

Krebs-Suppe mit Reis (für 6 Personen).

Sie wird wie die Suppe Nr. 32 behandelt. Nur brüht man 2 Stunden vor dem Anrichten 3- bis 4mal ½ Pfund Reis ab, kocht ihn mit 1 Schoppen Fleischbrühe, und legt ihn in den Kumpen. Dann gießt man die Suppe darüber und bringt sie zur Tafel.

Nr. 66.

Haberschleim-Suppe.

Lege ¼ Pfund Haberkern sauber gewaschen in einen Hafen, röste ihn in 4 Loth Butter, gieße dann 8 Schoppen gute Bouillon daran, thue ferner 1 Lorbeerblatt und 1 Petersilienwurzel hinzu, lasse dies so lange kochen, bis es weich geworden ist, schlage es durch ein Haarsieb, thue etwas Salz und Muskatnuß daran, und bringe die Suppe zur Tafel.

Nr. 67.

Milch-Suppe.

Lege in 8 Schoppen gekochte Milch 8 Loth Zucker und etwas Zimmet, auch die Schale von 1 Citrone; bähe 16 Stücke Weck in dem Ofen

schön gelb, lege sie in die Schüssel, schlage 8 Eidotter in eine Schüssel mit etwas heißer Milch, die aber nicht zu heiß sein darf, gieße dies über die gebähten Wecke und die gekochte Milch dazu, und gib die Suppe zur Tafel.

Nr. 68.

Grüne Suppe (auf einen Fasttag.)

Wasche 4 Hände voll Spinat sauber, stoße ihn in dem Mörser, drücke den Saft durch ein Tuch, und halte es warm; koche 8 Eier ab, nimm die Dotter heraus, und drücke sie mit 4 Loth frischer Butter leicht unter den Spinat. Dann schneide und backe 2 Wecke in 1/2 Pfund Schmalz, gieße 10 Schoppen Erbsenbrühe dazu, und lasse dies so lange kochen, bis es zu 6 Schoppen eingekocht ist; rühre die Eier und den Spinat hinein, lasse es aber dann nicht mehr kochen, sonst läuft es zusammen, lege 18 gebähte Stückchen Weck in die Schüssel, und gieße die Suppe heiß darüber.

Nr. 69.

Habergries-Suppe.

Röste 1/4 Pfund Habergries in 6 Loth heißer Butter 1/2 Viertelstunde lang, lasse es nicht

braun werden, gieße 8 Schoppen gute Fleischbrühe daran, und lasse sie zu 6 Schoppen einkochen. Will man anrichten, so reibe man etwas Muskatnuß dazu.

Nr. 70.

Coulis-Suppe von Feldhühnern.

Man behandelt diese Suppe wie die Vögel-Suppe (No. 57) nur nimmt man statt der Vögel 3 Feldhühner.

Nr. 71.

Zwiebel-Suppe, (die feinste Suppe der Welt.)

Man schneide 30 Zwiebeln in Scheiben und röste sie in ½ Pfund frischer Butter schon morgens um 9 Uhr, wenn man um 12 Uhr essen will. Lasse die Zwiebeln vorsichtig anhaltend dämpfen bis 11 Uhr, thue 2 gute Kochlöffel voll Mehl hinein, rühre das ¼ Stunde lang, damit es nicht anhängt, gieße 10 Schoppen gute Bouillon hinein, und lasse dies zu 7 Schoppen einkochen, allein sehr sorgfältig, denn es brennt gern an. Unterdessen lasse eine eiserne Pfanne heiß werden, lege 3 Eßlöffel voll Zucker hinein, lasse diesen Zucker gelb werden, gieße von der Suppe hinein, lasse Alles hinein-

laufen und versuche, ob nicht etwas Salz fehlt. Schneide 2 Hände voll ganz schwarzes Brod, das aber trocken und nicht frisch sein darf, so fein und accurat als möglich, lege dies Brod in den Kumpen, treibe die Suppe durch ein Haarsieb, bis die Kraft gehörig herausgekommen ist, lasse die Suppe wieder heiß werden, und gieße sie kochend auf das schwarze Brod. Niemand vermuthet es, daß dies eine Zwiebelsuppe ist, so voll Kraft ist sie.

Nr. 72.

Frische Erbsensuppe (für 12 Personen.)

Wenn die Pflückerbsen anfangen hart und gelb zu werden, so kann man die besten davon noch als Gemüse gebrauchen; die aber, welche hart und gelb sind, werden zu dieser Suppe benützt. — Man nimmt sechs Schoppen harte Erbsen, kocht sie in so viel Wasser, als zum Garbringen nöthig ist, so daß, wenn die Erbsen gar sind, das Wasser ganz eingekocht sein muß. Zerstoße die Erbsen und drücke sie durch einen Seiher und fülle sie bis zu 7 Schoppen mit Fleischbrühe. Dann lasse es zu 6 Schoppen einkochen, rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit ¼ Schoppen süßen Rahm oder Milch, nebst Salz und Muskatnuß an und

lasse dies hinein laufen. Ist es Zeit zum Anrichten, so schneide 2 Wecke fein würfelig und röste sie in 4 Loth Butter. Wenn die Suppe angerichtet ist, so thue die Krächelchen hinein, allein nicht eher, bis man sie zu Tische tragen will, sonst werden sie weich. — Thue auch etwas fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch hinzu.

Nr. 73.

Krebssuppe mit Erbsen.

Man nehme die Hälfte von der vorhergehenden Proportion, dann 50 kleine Krebse, welche gewaschen, gestoßen und in 1/4 Pfund Butter geröstet sind, fülle es mit Fleischbrühe oder Wasser auf und lasse es so lange kochen, daß, wenn es durchgeschlagen wird, noch 3 Schoppen Brühe vorhanden sind. Beim Anrichten gieße dieses unter die andere Erbsensuppe und bringe sie zur Tafel.

Nr. 74.

Erbsensuppe mit Reis.

Mache die Erbsensuppe, wie bei Nr. 72 angegeben ist; allein anstatt geröstete Wecke und Mehl hineinzurühren, brühe 8 Loth Reis mit

kochendem Wasser weich; das Wasser muß immer abgeschöpft und anderes kochendes Wasser beigegossen werden, damit der Reis weich und weiß wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, sobald die Erbsen zum Einkochen durchgeschlagen sind, lege den Reis hinein und lasse es noch eine Zeit lang mitkochen. Beim Anrichten rühre noch ein Eigelb, Muskatnuß und etwas Schnittlauch in die Suppenschüssel.

Nr. 75.

Schildkrötensuppe ohne Schildkröte.

Man lasse vom Metzger einen ganz schönen Kalbskopf bringen sammt der Haut, als ob man einen Kalbskopf à la tortue machen wollte, spalte diesen Kopf, mache das Hirn heraus, wasche es und lasse es mit 10 Pfund Ochsenfleisch weich kochen, thue dazu noch die Knochen von einem Kalbsschlägel, hacke sie ganz klein, damit der Saft heraus kommt. Dieses muß man, wenn man um 12 Uhr essen will, schon des Morgens um 6 Uhr beistellen. 2 Petersilienwurzeln, 4 Gelberüben, 2 Lauch, 1 dicke Zwiebel mit der gelben Schale, 1 Lorbeerblatt, 4 gute Nägelein und 4 Pfefferkörner müssen sogleich hinein gewaschen werden, wenn das Fleisch

geschäumt hat und der Kopf hinein kommt. Ist der Kopf recht weich geworden, so nimm ihn heraus, mache Haut und Fleisch davon; dieses lege dann nochmals mit den Knochen hinein und lasse alles gut einkochen. Dann schneide, während die Haut am Kalbskopf noch warm ist, alles zu dünnen Stücken, wie ziemlich feine Nudeln, lege dieses in einen neuen Hafen, gieße ungefähr 1 Schoppen gute Fleischbrühe durch ein Haarsieb und stelle es an einen warmen Ort, daß es heiß bleibe. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so lasse die Fleischbrühe durch ein Haarsieb laufen und gieb wohl acht, daß es noch 5 gute Schoppen Fleischbrühe sind. Rühre in einer Schüssel 6 Eierdotter ganz zart ab mit 6 Eßlöffel voll gutem süßem Rahm nebst Muskatnuß; dann stelle die Fleischbrühe einen Augenblick vom Feuer zurück und lasse dies ganz heiß hinein laufen; dann rühre es mit einem großen Löffel beständig herum, damit die Eier nicht zusammen laufen. Nimm mit dem Schaumlöffel die feingeschnittenen Kalbskopfstücke heraus und lege sie in den Suppenkumpen, dann eine kleine Hand voll fein geschnittenen Schnittlauch dazu; gieße die Fleischbrühe unter die andere und lasse das Ganze durch ein Haarsieb in den hergerichteten Suppenkumpen laufen, und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 76.

Endiviensuppe (für 6 Personen).

Es ist eine der besten Suppen, welche die meisten Leute nicht kennen. Man putze und schneide 6—8 schöne gelbe Endiviensalatköpfe wie Nudeln, lasse in einem Casserol 4 Loth frische Butter heiß werden, röste den geschnittenen Salat hinein, und wenn er schön zusammengedämpft ist, so thue einen guten Kochlöffel voll Mehl dazu, röste das ganze noch einen Augenblick und fülle es mit 4 Schoppen Fleischbrühe auf; dann lasse das Ganze zusammenkochen bis auf 3 Schoppen Suppe. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre 2 Eierdotter mit 4 Eßlöffel voll gutem Rahm und etwas Muskatnuß dazu, richte die Suppe heiß an und gieb sie zur Tafel.

Nr. 77.

Gerstenschleimsuppe (für 12 Personen).

Man koche 3/4 Pfund grobe Gerste mit 2 Schoppen Wasser in einem irdenen Hafen, und 4 Loth frische Butter, dann schneide eine Sellerieworzel in 2 Theile und lege sie hinein nebst einer Zwiebel; ist das Wasser eingekocht, so rühre 2 Schoppen gute Fleischbrühe hinein und fülle sie beständig auf und lasse sie langsam

kochen bis die Gerste ganz weich geworden ist. Dann nimm den Sellerie und Zwiebel heraus und treibe mit 8 Schoppen Bouillon die Gerste ganz fein durch. Rühre 1 Kochlöffel voll Mehl mit ½ Schoppen Milch an, lasse es hinein laufen und noch langsam kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre 3 Eidotter an mit ganz feinem Schnittlauch oder Petersilie, und etwas Muskatnuß hinein. Wenn die Suppe zu dick ist, so kann man etwas Fleischbrühe oder Milch zugeben; beim Anrichten siebe sie durch. Diese Suppe ist für Abends besonders zu empfehlen.

Nr. 78.

Eine gute Wein-Suppe.

Man lasse 2 Schoppen Wein heiß werden und ½ Pfund Zucker, rühre 3 Kochlöffel voll Mehl mit ½ Schoppen Wasser, und wenn der Wein heiß ist, so lasse dieses hinein laufen und rühre so lange bis das alles wohl kocht; lege einige kleine Stücke ganzen Zimmet dazu und lasse es mitkochen. Dann rühre 4 Eierdotter mit ½ Schoppen guten sauren Rahm an und lasse das zu der Suppe laufen; allein wenn die Eier hinein kommen, so darf die Suppe nicht mehr kochen, nur heiß sein. Beim Anrichten lasse die Suppe durch einen Seiher laufen.

Nr. 79.

Eine gute Suppe mit Mehl=Einlauf.

2 Loth zu Schaum gerührte Butter werden nach und nach mit 6 Eiergelb und 6 Eßlöffel voll Mehl vermischt, das Weiße von den Eiern wird zu einem steifen Schaum geschlagen und zugleich damit gerührt; in eine flache eiserne Pfanne werden 2 Eßlöffel voll Schmälz=Butter gethan, und wenn diese heiß geworden ist, wird der Teig hinein geschüttet, glatt gestrichen, zugedeckt und gebacken. Man legt zugleich oben auf den Deckel Kohlen und läßt es so langsam gelb backen. Das Pfanzel wird in viereckige Stückchen geschnitten, in den Suppenkumpen gelegt und eine gute kochende Bouillon darüber gegossen.

Nr. 80—91.

Verschiedene Einlagen in die Suppen.

Nr. 80.

Grüne Knödel,

welche in alle Suppen gegeben werden können. (Für 12 Personen).

Wasche 2 Handvoll Spinat sauber in frischem Wasser, drücke ihn aus und stoße ihn in einem Mörser recht fein und setze ihn auf das Feuer, allein nicht länger als eine Minute, dann lasse es durch ein Haarsieb laufen. Was nicht da=

von ablauft, die sogenannten Schoten, das wird zurück behalten. Dann lege 2 Kreuzerwecke in's Wasser; wenn sie geweicht sind, so drücke sie aus. Schneide das Fleisch von einem gesottenen Huhn oder so viel gebratenes Kalbfleisch in die Schoten, thue das Brod und das zusammengeschnittene Fleisch in den Mörser, schlage 2 ganze Eier aus und nimm von 2 Eiern die Dotter, stoße dies ganz fein; thue dann etwas Salz und Muskatnuß hinzu, nimm es heraus und mache kleine Knödel davon, koche sie in 2 Schoppen guter Bouillon und lege sie in die Suppe.

Nr. 81.

Knödel von Kalbshirn.

Wasche 2 Kalbshirn sauber aus, ziehe die Haut ab, schneide es sehr fein zusammen, schäle von 3 Wecken die Kruste ab und weiche sie in Wasser. Sind sie geweicht, so drücke sie fest aus, mische sie unter das Hirn, thue Salz, ein wenig Muskatnuß und Schnittlauch darauf, ebenso 2 ganze Eier und 2 Dotter. Ist das alles fertig, so lege 3 Loth Butter in ein Casserol, lasse sie vergehen, lege die Masse hinein und rühre es auf dem Feuer ein wenig ab. Dann lasse es kalt werden und mache kleine Knödel daraus, lege die Knödel in 2 Schoppen Bouillon,

koche sie nicht länger als 1/2 Viertelstunde und gieße sie langsam in die Suppe.

Nr. 82.

Butter-Klöse.

Nimm 4 Loth frische Butter, lasse sie an einem warmen Orte stehen, allein nicht vergehen, schlage sie zu Schaum, thue nach und nach 3 Eier hinein, etwas Petersilie und Schnittlauch, alles sehr fein geschnitten, thue Salz und Muskatnuß und reibe 3 frische mürbe Wecke auf dem Reibeisen daran; wenn es auch große Brocken gibt, so hat es nichts zu sagen. Knete dies alles zusammen, forme Klöse daraus und koche sie 1/2 Stunde in Bouillon, allein wenn sie anfangen zu kochen, so muß man einige Minuten das Casserol schütteln; durch die Bewegung gehen die Klöse auseinander und werden recht locker.

Nr. 83.

Klöse von Mark.

Nimm 5 Loth Mark, lasse es vergehen und siebe es durch, weil immer kleine Knochen darin sind; lasse dieses Fett auf 3 geriebene Wecken ablaufen und verfahre gerade wie bei den vorhergehenden Klösen.

Nr. 84.

Knödel von gebrühtem Teig.

Thue in eine messingene Pfanne 1 Schoppen Milch, lasse 3 starke Kochlöffel voll Mehl hinein laufen, rühre dies auf dem Feuer ab, so daß es sich von der Pfanne ablöst; dann lege den Teig in eine Schüssel und rühre ihn mit 3 ganzen Eiern und mit den Dottern von 3 Eiern fein ab — es muß aber ein Ei nach dem andern hinein geschlagen werden — gieb etwas Salz und Muskatnuß dazu, lege etwas Mehl auf ein Brett, forme kleine Klöse, koche sie in Salzwasser ab und lege sie später beim Anrichten in die Suppe.

Nr. 85.

Gebackene Knödel oder Spätzchen.

Schneide 2 Wecke ganz klein würfelig, feuchte sie mit einem Schoppen süßen Rahm an, dann schneide die Brust von einem Kapaun oder eben so viel von einem Kalbsbraten, thue noch ein wenig feine Petersilie dazu und Salz darunter, mache dieses mit 4 ganzen Eiern an und lasse den Teig noch etwas stehen; dann backe davon kleine Knödel in heißem Schmalz. Putze und wasche 1 Selleriewurzel, 1 Petersilienwurzel und 1 Gelberübe, schneide dies alles würfelartig und

lasse es in 4 Schoppen Bouillon weich kochen, lege die Knödel hinein, lasse sie einige Mal mit aufsieden, lasse die Fleischbrühe ablaufen und gieße 6 Schoppen Brühe darüber. Man kann anstatt der Wurzeln auch Spargeln, Morcheln, oder Hopfen nach Belieben nehmen.

Nr. 86.

Fleisch=Knödel.

Häute ein Pfund mageres Kalbfleisch von einem Schlägel ab, schneide es sammt 1/2 Pfund guten Nierenfettes recht fein, wie auch ein paar Charlotten und ein wenig Petersilie. Stoße dieses zusammen in einem Mörser recht fein, lege einen eingeweichten Weck, Salz und etwas Muskatnuß dazu, schlage das Weiße von 4 Eiern zu Schnee und setze es auch dazu. Mische diese Farce wohl durcheinander, forme große oder kleine Klöse daraus und lege sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten in die Fleischsuppe.

Nr. 87.

Krebs=Knödel.

Ganz fein! (Für 12 Personen.)

Man weiche einen Kreuzerweck in Milch ein. Unterdessen siedet man 12 mittelmäßige Krebse in

Salzwasser ab, löst die Schweife und stößt die Schalen recht fein in einem Mörser. Dann nimmt man 8 Loth Butter, läßt sie heiß werden, röstet die gestoßenen Krebsschalen so lange darin, bis die Butter schön roth geworden ist und rührt sie dann durch ein Haarsieb; an die Hälfte von dieser Krebsbutter rührt man 3 Eier und drückt den in Milch geweichten Weck fest aus. Nimm die Krebsschweife, die Krebsbutter und die Eier, mache kleine Knödel daraus und backe sie in Schmalz schön gelb; probire ob sie halten, sonst kann man mit etwas feinem Weckmehl nachhelfen.

Nr. 88.

Krebs-Knödel.

(Auf eine andere Art, für 12 Personen.) Man nehme 4 Loth Krebsbutter, reibe 3 mürbe Wecke auf dem Reibeisen, thue Muskatnuß, Petersilie und Salz dazu nebst 3 Eiern, forme kleine Klöse daraus und lasse sie ½ Stunde entweder in einer Krebssuppe oder Bouillon gar werden.

Nr. 89.

Nocken.

Rühre 4 Loth Butter wohl ab mit den Dottern von 2 Eiern und mit einem ganzen

Ei, rühre damit eine Hand voll Mehl an, thue etwas Salz und Muskatnuß hinzu; hierauf streiche den Teig auf den Boden eines Tellers, lasse die Fleischsuppe in einem Hafen langsam sieden, streiche die Nocken mit einem Messer langsam hinein, lasse sie ein wenig aufsieden, schöpfe das Fett davon ab und richte die Suppe an.

Nr. 90.

Gries-Knödel.

Rühre 1/4 Pfund Butter mit 6 Eiern recht ab, salze es, rühre so viel Griesmehl hinein, daß der Teig nicht zu steif wird. Schlage 2 Eier und etwas Weckmehl hinein, lege die Klöse in siedendes Wasser oder Fleischbrühe und lasse sie gar werden.

Nr. 91.

Leber-Klöse,

von Gansleber, in die Suppe.

Häute eine Gansleber ab, mache die Galle sorgfältig heraus, hacke die Leber so fein als möglich, schneide einen Weck würfelig, weiche dies in etwas Milch, reibe einen mürben Weck und röste das Weckmehl schön gelb. Man kann auch so viel, als 1 Weck ausmacht, Schwarz=

brod reiben, eines oder das Andere, schneide 4 Charlotten recht fein, dämpfe sie in frischer Butter, thue alles in eine Schüssel zusammen nebst Salz, Muskatnuß und 2 Eiern, etwas gestoßene Näglein, rühre es durch einander, thue 2 Kochlöffel voll Mehl hinein und probire ob sie halten. Für den Fall, daß zu viel Mehl hinein gethan sein sollte, so gieße etwas Milch hinzu; halten sie nicht, so füge etwas Mehl bei. Auf jeden Fall muß man die Gewißheit haben, daß sie vollkommen sind, bevor die Anderen verfertigt werden. Lege die Masse auf ein Brett und wenn die Fleischbrühe kocht, so kann man die Klöse hinein legen; lasse sie 1/2 Stunde lang ganz langsam kochen. Dieselben werden auch als Gemüse gegeben, allein man macht sie dann größer und kocht sie in Salzwasser ab, anstatt in Bouillon.

Nr. 92.

Eier-Crême zu Jus-Suppe.

Schlage 8 Eier recht stark mit 3/4 Schoppen süßem Rahm, nebst Salz und Muskatnuß durcheinander und lasse es auf dem Feuer langsam anziehen, bis man sieht, daß es gerinnen will; dann gießet man es durch einen Seiher oder Haarsieb. Wenn die Crême kalt ist, so schneide

man 16 Messerrücken dicke Stückchen daraus, welche in den Suppenkumpen gelegt werden. Dasselbe kann man auch in einer Terine, welche in kochendes Wasser gestellt wird, bis es gar ist, dann kalt werden lassen.

Nr. 93.

Butterteig,

woraus kleine Pastetchen gemacht werden, welche nach der Suppe gegeben werden können. (Für 12 Personen).

Nimm 1 Pfund frische Butter und 1 Pfund feines getrocknetes Mehl, von welchem 6 Loth weggenommen werden zum Unterstäuben. Mache in das Mehl ein kleines Grübchen, schlage 2 Eier hinein, thue etwas Salz dazu und so viel als 1/4 Schoppen Wasser nebst 2 Loth von diesem oben genannten Pfund Butter. Knete einen Teig und treibe ihn einen großen Federkiel dick aus; hernach mische die Butter, von welcher zuvor alles Wasser wohl abgetrocknet werden muß, lege den Teig vierfach zusammen und treibe ihn mit dem Nudelholz einen kleinen Finger dick zum ersten Male aus; dann lege ihn vor der Hand wieder zusammen und lasse ihn im Keller oder auf Eis 1/2 Stunde lang ruhen. Auf solche Art wird der Teig 3 Mal so ausgetrieben, worauf man ihn noch 1 Mal ruhen

läßt. Nun wird er das 4te Mal ausgetrieben und wenn man 24 Pasteten gebraucht, in 48 Formen ausgestochen, die 24 unteren Theile mit Ei bestrichen, wonach der obere Theil darauf gesetzt wird. Dann in der Mitte mit einem kleinen runden Blech von der Größe eines halben Guldenstückes ausgestochen, was den Deckel bildet; dann wird dieser Teig mit Ei oben darauf bestrichen, die Pastete auf ein Blech gebracht, welches mit Papier belegt wird, endlich in einem Ofen, in welchem die Hand einige Secunden die Wärme aushalten kann, schön gelb gebacken. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den kleinen Deckel aber weg, thut die Fülle mit einem kleineu Kaffeelöffel hinein, legt den Deckel wieder oben darauf, und bewahrt sie an einem warmen Orte auf bis zur Tafel.

Von diesem Butterteich wird in diesem Kochbuch öfters die Rede sein; kleine und große Pasteten und andere Backereien werden auf diese Weise verfertigt.

Nr. 94.

Pasteten von Kalbsmilch.

Zu diesen Pastetchen können für 12 Personen 4 Kalbsmilch verwendet werden, welche zuvor weich gekocht werden.

Wenn die Kalbsmilch ausgewaschen und 1/4 Stunde lang in Salzwasser oder Fleisch-

brühe gekocht hat, so nimmt man sie heraus, läßt sie kalt werden und schneidet sie würfelartig; ferner thut man in ein Kasserol 3 Loth Butter, läßt solche heiß werden, legt die zusammengeschnittenen Zwiebeln und Petersilien hinein und röstet sie bis die Zwiebeln weich sind. Hernach lege die Kalbsmilch hinein nebst Salz und Muskatnuß, lasse solche Masse noch 1/4 Stunde lang dämpfen, alsdann streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, eben so thue 3/4 Schoppen Fleischbrühe dazu und lasse dies zusammen kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so drücke den Saft von einer Citrone hinein und legire es mit 6 Eierdottern. Man kann auch Morcheln, Champignons oder kleine geschnittene Spargeln hinein legen.

Nr. 95.

Krebs-Pastete.

Nimm 24 kleine Krebsschweife und mache von den übrigen Krebsschaalen und den Scheeren Butterkrebs, wie schon mehrmals z. B. bei Nr. 32, erwähnt worden ist. Schneide die Schweife klein, thue eine Handvoll Morcheln dazu und verfahre gerade so, wie oben bei Nr. 94 erklärt wurde.

Nr. 96.

Reis-Pastete.

Lies 1/2 Pfund Reis aus, blanchire denselben

und gieße ihn in kaltem Wasser ab, siede ihn in ½ Schoppen Milch recht gelind und lasse ihn alsdann kalt werden; gieb 6 Loth frische Butter dazu und rühre den Reis wohl ab, schlage sofort auch die Dotter von 6 Eiern dazu und rühre es recht durcheinander, thue zuletzt etwas Muskatnuß daran und salze es. Sodann lege in die kleine Pastetenschüssel ein Blättchen Butterteig, ein wenig Farçe oder feines Ragout und backe dies mit dem so bereiteten Reis, bestreiche es hoch oben mit 2 Loth Butter und bestreue es mit feinem Weckmehl, backe die Pastete im Ofen schön gelb und bringe sie recht warm auf den Tisch.

Nr. 97.

Pastete von Gansleber.

Wenn die Leber groß ist, so ist eine hinreichend, im andern Falle aber sind 1½ oder 2 Lebern erforderlich. Häute die Leber ab und hacke sie fein, dämpfe 6 feingeschnittene Charlotten in 3 Loth Butter und lege die gehackte Leber dazu, nebst Salz, Muskatnuß und einigen feingeschnittenen Trüffeln, auch etwas Petersilie, gieße sodann ½ Schoppen gute Bouillon dazu und lasse das Ganze ½ Stunde dämpfen. Ist es Zeit zum Anrichten, so fülle die Pastete damit und bringe sie warm zur Tafel.

Nr. 98.

Pastete von Karpfenmilch.

Hierzu wird dieselbe Proportion genommen, wie bei der Kalbsmilchpastete (siehe Nr. 94), nur nehme man statt dieser die Milch von 2 großen Karpfen dazu.

Nr. 99.

Salmen-Pastete.

Siede 1½ Pfund Salm in Salzwasser ab, mache die Gräthen heraus und schneide den Salm ganz fein. Im Uebrigen verfahre wie bei der Kalbsmilch-Pastete (Nr. 94).

Nr. 100.

Pastete von rohem Schinken.

Man nehme für 12 Personen 1 Pfund schönen magern Schinken aus der Mitte heraus, mache die Haut ab und schneide den Schinken in kleine Stücke. Dann zerhacke dies mit ¼ Pfund Nierenfett recht fein, schäle 2 mürbe Wecke und weiche sie in Milch ein; sodann lasse 2 Loth frische Butter heiß werden, schneide 12 Charlotten und eine Handvoll Petersilie hinein, thue die eingeweichten Wecke, 2 ganze Eier, den Schinken

nebst Muskatnuß dazu und rühre es wohl durch einander; hierauf nimm es heraus und zerstoße es in einem Mörser so fein wie möglich, bewahre es warm auf und wenn die Pastete gebacken ist, so fülle sie damit.

Nr. 101.

Pastete von gehacktem Fleisch.

Nimm ½ Pfund mageres Fleisch, hacke es ganz fein und verfahre damit, wie bei der Kalbsmilch-Pastete angegeben ist.

Nr. 102.

Froschschenkel-Pastete.

Für 12 Personen braucht man 30 bis 40 Stück Froschschenkel; macht die Knöchelchen heraus, hackt sie ganz fein und verfährt, wie bei der Kalbsmilch-Pastete angegeben ist.

Nr. 103.

Karpfen- oder Hecht-Pastete.

Man nimmt einen Karpfen oder Hecht, welcher 2 Pfund schwer ist und macht die Gräthen heraus, dann ¼ Pfund Sardellen, macht ebenfalls die Gräthen heraus, hackt das Ganze zu-

sammen und verfährt weiter damit, wie bei der Kalbsmilch-Pastete angegeben ist.

Nr. 104.

Frankfurter Pastete.

Man nehme denselben Teig und dieselbe Farçe; nehme 2½ Pfund mageres Rindfleisch, ziehe die Haut ab und thue das Aderige weg, ebenso nehme man 1½ Pfund Nierenfett, entferne davon ebenfalls die Haut und schneide beides mit dem Messer sehr fein zusammen. Dann nimm 30 Sardellen, welche zuvor gewaschen, geputzt und von den Gräthen befreit sind, 20 Charlotten, etwas Petersilie, die Schale von einer Citrone, eine obere Kaffeetasse voll Kapern und schneide alles fein zusammen; dann nimm ¼ Pfund Butter, lasse solche zergehen und thue dann das Geschnittene hinein und lasse es etwas weich dämpfen. Alsdann thue dies zu dem geschnittenen Fleisch und Nierenfett in einen Mörser und stoße die ganze Masse sehr fein. Auch gib Salz dazu und den Saft von 2 Citronen, thue das Ganze heraus und fülle die Pastete damit; den Deckel mache besonders und etwas größer, als dies bei andern gewöhnlich ist, bestreiche die Pastete mit Ei und backe sie schön gelb, und gib sie warm zur Tafel.

Nr. 105.

Rückenmark mit Parmesankäse.

Putze 1 Pfund Rückenmark sauber und wasche es in kaltem Wasser wohl aus. Gieße in ein Casserol 2 Schoppen Essig und eben so viel Wasser, dann etwas Salz, eine kleine Zwiebel und ein Lorbeerblatt, 4 Nägelein und 4 Pfefferkörner. Wenn der Essig mit dem Genannten kocht, so schneide das Mark in Stükken von der Größe eines Fingers hinein, und lasse es einige Walle aufkochen, dann nimm es mit einem Schaumlöffel heraus und lege es auf ein Tuch, damit es trocknet.

Thue 4 Loth Butter in ein Casserol, lasse das heiß werden, lege die Stücke Mark nebst etwas Salz und Muskatnuß hinein, schüttele es langsam herum, setze es vom Feuer weg, lege eines nach dem andern lagenweise auf eine Platte neben einander; reibe 1/4 Pfund Parmesankäse und bestreue die erste Lage damit, dann thue das übrige Mark darauf und belege es dann mit dem übrigen Käse recht stark.

Auf den Parmesankäs gieße 1 1/4 Loth Krebsbutter, welche aber heiß gemacht werden muß. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten, setze die Platte auf ein Blech, welches mit Salz be-

streut ist, lasse es schön gelb werden und bringe sie heiß zur Tafel.

Nr. 106.

Hachés-Pastete.

Der Butterteig wird gemacht, wie bei Nr. 93 gelehrt wurde; sodann schneide 2 Pfund mageres Kalbfleisch und ein halb Pfund Nierenfett würfelartig zusammen, thue dazu 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel voll Kapern, 10 Sardellen, welche zuvor gewaschen und ausgegräthet worden sind, etwas Salz und eine halbe Citronenschaale. Lasse dieses Alles zusammen in einem Casserol auf einem guten Feuer weich dämpfen, lege es dann auf ein Brett und schneide es recht fein zusammen. Ist dieses geschehen, so steche man den Butterteig in beliebiger Größe aus, bestreiche ein Papier mit einem verkläpperten Ei und setze den Butterteig darauf. Sodann mache kleine runde Klöschen und setze sie in die Mitte des Butterteigs, lege das andere Blatt darauf und drücke es neben herum ein wenig bei, damit der Teig im Ofen schön gerade aufgeht; zuletzt bestreiche das Ganze mit Ei, backe es schön gelb und gieb es heiß zur Tafel.

Nr. 107.

Kleine Pastetchen auf eine andere Art.

Koche 4 Schoppen Jus bis auf 1 Schop-

pen ein, dann reibe eine Orange auf Zucker ab, thue den Saft und ein Glas Wein dazu; dann löse von einem gebratenen Capaun die Brust ab, schneide sie sehr fein und rühre sie darunter, so daß es ein dickes Hachés werde, rühre es mit den Dottern von 6 Eiern ab, thue Salz und Muskatnuß dazu; dann wird der Butterteig ausgetrieben und ausgestochen, wie bei Nr. 93 gesagt worden ist, lege sodann von dem Hachés etwas auf das untere Blatt, oben darauf einen Deckel, bestreiche es nochmals mit Ei, backe sie schön gelb und bringe sie heiß zur Tafel.

Nr. 108.

Gefüllte Kalbsohren anstatt Pastetchen.

Siede 14 Ohren recht schön geputzt und gewaschen mit einer ganzen Zwiebel und Salz ab. Sind sie weich gesotten, so lasse sie auf einem Tuch kalt werden, bestreiche sie inwendig mit zwei verkläpperten Eiern, fülle sie mit irgend welchen von den früher angegebenen Klöschen, drücke sie ein wenig zusammen, kehre sie in 2 zerkläpperten Eiern und dann in Weckmehl herum und backe sie in heißem Schmalz schön gelb. Man kann dieselben auch als Beilage zum Gemüse benützen.

Nr. 109.

Kartoffel=Pastetchen.

Es werden kleine Formen mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut. Dann werden 8 Stück gekochte Kartoffeln auf dem Reibeisen gerieben, 8 Loth Butter mit 8 Eierdottern schaumig gerührt, mit den Kartoffeln etwas Salz, Muskatnuß und das Weiße von den Eiern vermengt, nachdem es zu einem steifen Schaum geschlagen ist; dann in die Form gefüllt; ferner dämpfet man eine Zwiebel, welche fein geschnitten ist, in 2 Loth Butter und hackt ¼ Pfund gebratenes Kalbfleisch und 8 feine Sardellen, nimmt 2 Bratwürste dazu, macht den Darm heraus, und dämpft das Alles zusammen. Dieses wird im Mörser recht fein gestoßen und bevor die Förmchen in den Ofen kommen, legt man einen Kaffeelöffel voll in die Mitte und backt sie schön gelb.

Nr. 110.

Rindfleisch mit Wurzeln.

Wasche ein Rippenstück von einem wohl gemästeten Ochsen, das 8 bis 9 Pfund wiegt, sauber und koche es halb weich, wie Rindfleisch gewöhnlich gekocht wird; dann putze und wasche

4 Petersilienwurzeln, 4 Gelberüben, 4 Selleriewurzeln und 2 Rüben sauber, schneide sie einen halben Finger lang und einen kleinen Finger dick, lege dieselben Wurzeln in ein Casserol und das halb gesottene Fleisch dazu.

Ferner putze 3 Häupter Wirsching, schneide die Dorschen heraus und blanchire sie, wie man mit dem Gemüse verfährt.. Wenn er halb weich ist, so nimm ihn heraus, schwenke ihn mit kaltem Wasser ab, und drücke ihn mit der Hand aus, damit kein Wasser darin bleibe. Schneide ein jedes Haupt in vier Theile und binde dasselbe mit Bindfaden zusammen, wie es bei dem farçirten Kraut geschieht, und lege es zu den andern Wurzeln, zum Rindfleisch, thue 6 Nägelein, 4 weiße Pfefferkörner, Salz und 2 Lorbeerblätter, nebst 5 Schoppen fette Bouillon dazu und lasse Alles weich dämpfen; allein man muß acht geben, daß sie nicht verkochen. Sind Wirsching und Wurzeln ganz weich, so lege sie heraus in ein sauberes Casserol, entferne das Fett, thue das Rindfleisch ebenfalls in ein anderes Geschirr, den Saft treibe durch ein Haarsieb und gieße ihn an die Wurzeln, etwa soviel wie 1 Schoppen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege das Rindfleisch auf eine Schüssel, die Wurzeln und alles lege neben herum; endlich nimm Glace so groß als ein Ei und 2

Loth Krebsbutter in ein Kasserol, lasse sie vergehen und glacire die Wurzeln damit; den Saft gieb abgesondert zur Tafel.

Nr. 111.

Beefsteak.

Man nimmt ein Stück Lummel, nicht zu dünn, klopft es ein wenig, thut 4 Loth Butter in eine Pfanne, bratet es bei einem starken Feuer, und dreht es öfters herum. Wenn es halb gar ist, so bestreue es auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer, je nach dem man es gern hat. Wenn es beinahe gut ist, so gießt man etwas Bouillon in die Pfanne; auf diese Art bekommt man mehr Sauce.

Nr. 112.

Hirschziemer mit einer Kruste anstatt Ochsenfleisch.

Schneide von einem Hirschziemer die Haut ab, löse am Rückgrad das untere Bein ab und wasche ihn sauber aus; lege ihn in ein Casserol, thue 4 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, 2 Gelbrüben, welche aber zuvor gewaschen und geputzt sein müssen, 2 Lorbeerblätter, 6 Nägelein, 6

Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüthe, 4 kleine Knoblauch, das nöthige Salz, 3 Schoppen Wein, 2 Schoppen Essig dazu und lasse den Ziemer in diesem Saft weich kochen. Ist der Sud eingekocht und der Ziemer noch nicht weich, so gieße man noch etwas heißes Wasser daran und lasse ihn weich kochen. Ist der Ziemer gar geworden, so lege ihn auf eine Tortenpfanne, reibe 2 Pfd. Schwarzbrod, thue zu dem Brod 3 Loth gestoßenen Zimmet und 4 Loth gestoßenen Zucker; nimm das Fett von dem Sud ab und rühre es unter das geriebene Brod, mache die Masse durch einander, belege den Hirschziemer klein Fingerdick damit und mache es mit einem Messer schön gleich. Mache 4 Loth Butter heiß, begieße den Braten damit und thue unten in die Pfanne 1 Schoppen von dem Sud, damit der Braten nicht anbrenne; thue ihn in einen heißen Backofen und lasse ihn schön gelb werden. Mache eine Hagenbutten-Sauce, Nr. 598, gieße beim Anrichten etwas davon darüber und die übrige Sauce gieb besonders.

Nr. 113.

Rindfleisch auf englische Art zu braten.

Das Fleisch muß wenigstens einige Tage alt sein; von einem gut gemästeten Ochsen nimmt man das

Lendenstück von 8 Pfund. Dieses Stück salze und gieb ein wenig weißen Pfeffer dazu, dann stecke es an einen Spies und umbinde es mit Papier, aber so, daß das ganze Stück damit bedeckt ist und begieße es nach und nach mit ¼ Pfund Butter; das Feuer darf nicht zu stark sein, sonst verbrennt das Papier und der Braten wird schwarz. Wenn nun dieses Stück vier Stunden gebraten worden ist, so nimm eine halbe Stunde vor dem Anrichten das Papier ab, und gieb wohl recht acht, daß der Saft in der Bratpfanne nicht verbrennt. Mit diesem Saft begieße öfters den Braten, damit das Fleisch eine schöne gelbe Farbe bekommt.

Nr. 114.

Rindfleisch im Ofen.

Siede 1 Stück Brustkern von 7 bis 8 Pfund, je fetter desto besser, wie gewöhnliches Rindfleisch ab. Wenn es halb gar ist, so nimm es aus dem Hafen und lege es auf eine Tortenpfanne, putze es sauber ab, schneide das Fett in der Mitte von einander, jedoch nicht entzwei, damit ein Theil auf die andere Seite fällt. Bestreue es mit etwas Pfeffer und Salz, lege alle möglichen Wurzeln bei, begieße es mit Fett und bestreue es mit geriebenem Brod. Nach-

dem dieses Fleisch nochmals mit Fett begossen ist, so setze es in einen heißen Ofen und lasse es schön gelb werden. Zu diesem Fleisch kann man eine Charlotten-Sauce geben, welche noch später angegeben wird.

Nr. 115.

Lendenbraten anstatt Ochsenfleisch.

Schneide von einem Lendenstück von 6 bis 8 Pfund die Haut ab, und spicke dasselbe mit 1/2 Pfund Speck. Schneide in eine Bratpfanne 1/2 Pfund Nierenfett würfelig, nebst 1 Gelberübe, 1 Petersiliewurzel, 2 großen Zwiebeln, lege den Braten darauf nebst Salz, 4 Nägelein, 4 Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt, lasse es in einem Backofen langsam weich dämpfen so lange, bis der Speck oben gelb geworden ist. Ist dies geschehen, so nimm ihn heraus, hebe das Fett ab, röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, rühre es einen Augenblick, bis es gelb geworden ist, dann gieße 2 Schoppen Fleischbrühe darauf und lasse es fort dämpfen. Ist es Zeit zum Anrichten, so drücke den Saft von einer Citrone hinein, nebst 1/4 Schoppen guten Rahm, richte den Braten auf einer heißen Platte an, lasse die Sauce durch einen Seiher laufen, gieße die Hälfte auf den Braten und gieb die

andere Hälfte besonders. Zu einem solchen Braten werden gewöhnlich kleine gebratene Kartoffeln, oder noch besser Macaroni mit Parmesankäse gegeben.

Nr. 116.

Rostbraten.

Schneide von 8 Pfund gutem Ochsenfleisch, einem Rückenstück, die Haut ab, klopfe und bestreue es auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz, lege es auf den Rost, mache ein gutes Feuer und röste es schön gelb auf beiden Seiten. Thue in ein Casserol ½ Pfund Nierenfett fein geschnitten, 2 große Zwiebeln, eine Gelberübe, eine Petersilienwurzel, 4 Nägelein, 4 Pfefferkörner, gieße einen Schoppen Wein, ¼ Schoppen guten Essig und 2 Schoppen Fleischbrühe daran und lasse den Braten weich werden; dann lege ihn heraus, treibe die Sauce durch ein Haarsieb, lasse dieselbe ganz kurz einkochen, thue das Fett weg und gieße die Sauce über den Braten. Allein sie muß so kurz eingekocht sein, daß sie so dick geworden ist, wie Jus.

Nr. 117.

Boeuf à la Mode.

Nimm 8 Pfund Rindfleisch, welches nicht fett ist, schneide ¼ Pfund Speck so lang und

dick wie ein kleiner Finger, und ziehe ihn durch das Fleisch; gieb dazu 12 Charlotten, Pfeffer und Salz nebst zwei Zwiebeln, Thymian, 2 Gelberüben, etwas gestoßene Nägelein, 1 Lorbeerblatt, lege alles in ein Casserol nebst ¼ Pfd. Nierenfett und ¼ Pfund Speck, und lasse das Fleisch gar dämpfen. Nachdem es gar geworden ist, nimm den Braten heraus, lasse die Sauce einkochen, thue das Fett weg, und röste in 3 Loth Butter 2 Kochlöffel voll geriebenes Schwarzbrod dunkelgelb, lasse dies in der Sauce eine halbe Stunde aufkochen, siebe die ganze Sauce in ein reines Casserol und lege den Braten dazu, bis er ganz heiß geworden ist; dann gieb ihn zur Tafel.

Nr. 118.

Beefsteak auf andere Art.

Man schneide ein Stück Lummel ziemlich dick, klopfe es mit einem Hackbengel flach, füge etwas Pfeffer, Salz und Provencer-Oel dazu und brate es auf dem Rost, lege es öfters herum und befeuchte es mehrmals mit Oel. So bald man mit der Gabel hinein sticht und es kommt kein Blut mehr heraus, so ist es gut.

Nr. 119.

Beefsteak mit Zwiebeln.

Schneide ein Stück Lummel von gewöhnlicher Größe, lasse 2 Loth Butter in einer Pfanne

heiß werden, brate das Stück Lummel auf beiden Seiten schön gelb, mit Pfeffer und Salz. Nimm das Stück heraus und schneide eine dicke Zwiebel ganz fein hinein und lasse es weich dämpfen; dann gieße 4 Eßlöffel voll gute Bouillon dazu, lege das Beefsteak hinein, lasse es noch einige Minuten kochen, dann richte, die Zwiebeln oben darauf, an.

Nr. 120.

Sardellen-Butter.

Wasche und schneide 16 Sardellen sauber aus, und stoße sie mit einem Mörser recht fein, gieb 1/4 Pfund Butter dazu und stoße es noch feiner zusammen. Nimm alles heraus und treibe es durch ein Haarsieb, formire einen Ball aus dieser Butter und lege ihn in kaltes Wasser, damit er fest werde. Wenn er gebraucht werden soll, so trockne ihn mit einem Tuche ab und mache ihn mit einem Messer gleich. Nimm die Pasteten-Zwicker und mache damit solche Zierrath in die Butter, lege sie alsdann auf einen Teller und gieb sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel. — Beim Gabelfrühstück, sowie des Abends zum Thee kann sie auch gegeben werden.

Beilagen zum Rindfleisch.

Nr. 121.

Warmer Meerrettig.

Thue in ein Casserol 2 Loth Butter; ist sie vergangen, so thue 2 Kochlöffel voll Mehl hinein, dämpfe dieses einen Augenblick, gieße $^{3}/_{4}$ Schoppen gute Fleischbrühe hinein. In Ermangelung dessen, kann man auch Wasser, Blumenkohl- oder Spargelwasser nehmen; lasse es dann nebst Salz und 2 Stückchen Zucker mit kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so wasche und putze eine Stange Meerrettig sauber, reibe dieselbe auf dem Reibeisen. Ist er langfädig, so schneide ihn noch fein mit einem Messer und lasse ihn einige Minuten in der Sauce heiß werden; wenn der Meerrettig zu lang kocht, so verliert er seine Kraft.

Nr. 122.

Meerrettig mit Milch gekocht.

Zu Milch-Meerrettig nimmt man dieselbe Proportion an, anstatt Fleischbrühe oder Wasser nimmt man Milch und etwas mehr Zucker.

Nr. 123.

Charlotten-Sauce.

Putze 18 Charlotten und schneide sie der Länge nach, thue in ein Casserol drei Loth Butter nebst ½ Loth Zucker, lasse den Zucker und die Butter auf dem Feuer braun werden, lege die Charlotten hinein, röste sie ein wenig, nimm einen kleinen Kochlöffel voll Mehl dazu und röste das alles zusammen; thue sodann 1 Schoppen Fleischbrühe, nebst Essig, Salz und 4 Kochlöffel voll guten Jus daran und lasse sie einkochen. Ist es Zeit zum anrichten, so thue sie zum Rindfleisch. Man kann die Sauce auch zuvor durch ein Sieb treiben.

Nr. 124.

Sardellen-Sauce.

Diese wird auf dieselbe Weise bereitet wie die Charlottensauce, nur wasche und putze 10 Sardellen, reinige sie von den Gräthen, schneide sie ganz fein und lasse sie einen Augenblick mit kochen.

Nr. 125.

Zwiebel-Sauce.

Anstatt Charlotten nimmt man 2 mittelmäßige

Zwiebeln und verfährt damit wie bei der Charlotten-Sauce. (Siehe Nr. 123.)

Nr. 126.

Kapern-Sauce.

Röste eine obere Kaffee-Tasse voll Kapern in einem Casserol nebst 4 Loth Butter eine Minute lang. Gieße 1 Schoppen gute Bouillon daran und etwas guten weißen Wein, salze es, thue 2 Kaffeelöffel voll Glace dazu nebst der Schale von einer Citrone; lasse dieß bis auf 1 Schoppen einkochen. Vor dem Anrichten nimm die Citronen-Schaale heraus, hebe das Fett ab, thue etwas Citronen-Saft daran und gib sie zum Rindfleisch. Man kann sie auch zu dem Englischen Braten geben.

Nr. 127.

Champignon-Sauce.

Putze und wasche 2 Hände voll Champignons sauber aus, drücke sie fest aus, damit kein Wasser bleibet. Gieb in ein Casserol 3 Loth Butter nebst den Champignons, röste sie, denn sie werden sonst viele Brühe ziehen, lasse das alles eindämpfen; thue einen Kochlöffel voll Mehl dazu, lasse dies

ebenfalls ein wenig rösten, gieße 1 Schoppen gute Bouillon hinein nebst 1 Glas guten Wein und etwas guten Essig, und laß sie bis auf einen kleinen Schoppen einkochen.

Nr. 128.

Morcheln-Sauce.

Putze und wasche eine Hand voll Morcheln sauber, schneide jede in der Mitte von einander und wasche sie noch einmal in lauem Wasser, weil sie gewöhnlich sehr sandig sind. Gieb in ein Casserol 3 Loth Butter und eben so viel Provenceröl, laß es heiß werden, thue die Morcheln dazu, gieße 1/2 Schoppen Wein daran und lasse sie ganz kurz eindämpfen, bis sie weich sind. Gieße 1 Schoppen gute Bouillon, etwas Essig und etwas Glace dazu, und laß die Sauce noch kochen. Nimm das Fett ab, drücke den Saft von einer Citrone hinein und gieb sie warm zum Rindfleisch.

Nr. 129.

Senf-Sauce.

Nimm eine obere Caffeeschaale voll englischen Senf und ein Stück Zucker, so groß wie eine Nuß, nebst 1/2 Schoppen Fleischbrühe, 1/4 Schop-

pen Champagner, 2 Eßlöffel voll Glace und ein wenig Salz dazu. Rühre die Sauce mit dem Kochlöffel auf dem Feuer ab, damit sie nicht anhängt und schäume sie ab; ist es Zeit zum Anrichten, so drücke den Saft von einer Citrone daran und gieb sie warm zum Ochsenfleisch.

Nr. 130.

Kalter Meerrettig.

Putze und reibe eine Stange Meerrettig und schneide ihn noch mit dem Messer ganz fein, thue ihn in einen Porcellan-Kumpen. Rühre dies mit 1/2 Loth gestoßenem Zucker nebst 2 Kaffeelöffeln voll gutem Salatöl durcheinander. Dann gieße /4 Schoppen guten Weinessig daran, und gieb ihn kalt zum Rindfleisch.

Nr. 131.

Saure Rahm-Sauce.

Gieb 4 Loth Butter in ein Casserol, röste 2 Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gieße 1 Schoppen gute Bouillon daran und 1/4 Schoppen dicken sauren Rahm nebst 4 Eßlöffel voll guten Essig, von einer Citrone thue die Schale dazu, salze sie und laß die Sauce auf ein Viertheil einkochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so treibe sie durch ein Haarsieb und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 132.

Sardellen zum Rindfleisch.

Wasche 30 Sardellen sauber aus, löse das Fleisch von den Gräthen, gib aber acht, daß die beiden Theile schön ganz bleiben, lege sie hernach über's Kreuz auf einen Teller, garnire sie mit Petersilie und gieb sie zur Tafel.

Nr. 133.

Häring zum Rindfleisch.

Häute 4 Häringe ab, wasche und putze sie schön aus, trockne sie ab mit einem Tuche, schneide den Kopf weg, lege ihn obenan auf einen Teller. Schneide jeden Häring zu 6 Stücken durch und durch, lege die Stücke eines neben das andere, und den Schweif unten hin, als wenn der Häring noch ganz wäre. Siede 4 Eier hart, drücke das gelbe aus, thue 2 Löffel voll Provenceröl und 2 Löffel voll guten Senf dazu, drücke den Saft von 1 Citrone dazu, nebst ¼ Schoppen guten Essig, gieße die Sauce über jeden Häring, schneide aus dem Eierweiß und den Milchern der Häringe Verzierungen, und garnire die Sauce damit. Man kann auch Kapern, Oliven dazu nehmen.

Nr. 134.

Oliven-Sauce.

Schäle 2 obere Kaffeeschalen voll Oliven ab,

damit die Steine weg kommen. Gieße in ein Kasserol etwa 2 Loth Provenceröl, laß es heiß werden, gieb die Oliven dazu nebst ½ Schoppen rothen Wein, ½ Schoppen Bouillon und laß die Oliven weich dämpfen. Ist es Zeit zum Anrichten, so drücke den Saft von einer Citrone dazu, salze es und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 135.

Rothrüben (zum Rindfleisch).

Wasche 12 schöne Rothrüben recht sauber, lasse die Wurzeln alle dabei und schneide oben die Blätter nicht zu kurz ab. Lege sie nebeneinander in eine Bratpfanne, und schiebe sie in einen nicht zu heißen Backofen, ohne Wasser, außer so viel als vom Waschen hängen bleibt, lasse sie ganz gar werden. Sind sie weich, so lege sie auf eine Platte und laß sie ganz kalt werden. Nimm auf eine Rothrübe ¼ Schoppen Essig, laß ihn kochend werden. Nimm auf 1 Schoppen Essig 4 Loth Zucker, lasse den Essig etwas einkochen mit dem Zucker. Ist der Essig kalt geworden, so schäle die Rothrüben ab und schneide sie in nicht zu feine und nicht zu dicke Scheiben, gieße den kalt gewordenen Essig darüber und bewahre sie auf. Sie lassen sich einige Wochen an einem kühlen Ort aufbewahren.

Nr. 136.

Kleine Gurken.

Man nehme kleine und mittelmäßige Gurken frisch vom Stock, salze sie mit ziemlich viel Salz; wenn sie sehr trocken sind, so spritze sie mit ein wenig Wasser, damit das Salz schneller vergeht. Schüttele sie öfters, damit sie recht durcheinander kommen, damit der Sand sich recht ablöst. Lasse sie über Nacht stehen, aber nicht länger. Reibe sie mit einem groben Tuch gut ab und reinige alle möglichen Ecken, denn das ist die Haupt-Kunst dabei. Sind sie rein und abgetrocknet, so gieße ganz ordinären Essig dazu, so daß er darüber geht und lasse sie noch einmal über Nacht stehen. Am andern Tage wasche die Gurken aus diesem Essig heraus und lasse sie in einem Seiher 1 Stunde stehen. Schneide sorgfältig die Stiele noch einmal ganz kurz ab, welche gar oft unregelmäßig geschnitten sind, und gieb wohl acht, ob nicht noch ein wenig Sand in den Ecken sitzt. Mache so viel guten Weinessig in einem Kasserol heiß, als man denkt, daß er über die Gurken geht, thue 2 Hände voll Charlotten, 2 Hände voll kleine Zwiebeln, eine Hand voll gute Nägelein, eben so viel ganzen weißen Pfeffer, ½ Stange Meerrettig, schön gewaschen und in 1 Zoll lange Stückchen geschnitten, ferner

einige Lorbeerblätter dazu, dann Lavendel und Estragon, aufgetrocknet und abgeputzt, damit er keinen Staub enthält; lasse dies kochend werden und in dem Augenblick, wo es anfängt zu kochen, schütte die zubereiteten Gurken hinein und lasse sie 6 Minuten lang kochen. Dann schütte sie in einen steinernen Hafen, welcher aber zuvor gereinigt sein muß. Wenn sie erkaltet sind, so binde sie mit Blase gut zu und stelle sie an einen kühlen Ort. Wenn das alles genau, wie ich hier angegeben, beobachtet wird, so halten sich die Gurken Jahre lang. Allein ich kann nicht genug große Reinlichkeit empfehlen.

Nr. 137.

Eingemachte Bohnen.

Bohnen werden gerade so eingemacht und behandelt wie die Gurken.

Nr. 138.

Saueres Welschkorn (zum Ochsenfleisch.)

Man nimmt so viel grünes Welschkorn, als man will, und verfährt gerade so damit, wie bei den Gurken. (Nr. 136.)

Nr. 139.

Süße Gurken (zum Ochsenfleisch.)

Man nimmt von den sogenannten Schlangen-

gurken, weil sie wenig Kerne bekommen, schält sie und macht die Kerne heraus, schneidet sie zu schönen Stücken, legt sie in eine Schüssel und gießt so viel Essig darauf, daß er obenansteht.

Nr. 140.

Eingemachte Kirschen (zum Ochsenfleisch.)

Die Amarellen-Kirschen sind besonders dazu geeignet, allein in deren Ermangelung kann man auch Weichsel-Kirschen nehmen. Man schneidet die Stiele von frisch gebrochenen Kirschen so kurz ab, daß man sie kaum noch mit den beiden Fingern fassen kann, legt sie in einen reinen steinernen Hafen. Dann gießt man guten Weinessig darüber bis er über die Kirschen geht; dann läßt man die Kirschen durch einen Seiher laufen und thut 4 Schoppen Essig, 3 Pfund Zucker, 1 Loth ganzen Zimmt und 6 Nägelein dazu. Ist der Essig nicht ganz rein, so laß ihn durch ein grobes Tuch laufen. Thue diesen Essig in ein Casserol nebst Zucker und Gewürz, schneide die Schale einer Citrone, noch besser von einer Orange dazu und laß alles kochen. Wenn sich etwas Schaum zeigt, nimm ihn weg, dann lasse das Ganze um 1 Schoppen einkochen. Ist dieß geschehen, so lege die Kirschen hinein; wenn sie anfangen zu kochen, so stelle sie vom Feuer weg, und laß sie in einer gut überzinnten Casserol

kalt werden. Dann thue sie in den Hafen zurück, und binde sie mit Blase gut zu.

Anmerkung. Wenn die Kirschen gegessen sind, so kann man den Saft, der übrig geblieben ist, zu Rothrüben benützen.

Nr. 141

Zwetschgen und Reineclaude

werden auf dieselbe Weise behandelt. (Siehe Nr. 140.)

Nr. 142.

Melonen (zum Ochsenfleisch.)

Schäle von einer schönen Melone die Schale ab, schneide sie scheibig, jedoch nicht zu dünn, bewahre den Saft besonders auf, lege die Stücke in Weinessig und laß sie 2 Tage stehen. Am dritten Tage nimm sie heraus, lege sie auf eine Platte, eins neben das andere, damit sie nicht verletzt werden. Man nimmt zu einem Schoppen Essig ½ Pfund Zucker, thut ihn in ein Casserol, läßt den Saft von der Melone nebst Zucker und Essig wohl kochen, und schäumt es fleißig ab; gießt dann das Ganze kochend über die Melonen, deckt sie zu und läßt sie bis den andern Tag stehen. So verfahre man 4 Tage damit. Am 5ten Tage gieb von einer Citrone die Schale nebst 6 Nägelein und einem Stück ganzen Zimmet dazu, laß dies ¼ Stunde kochen, dann schäume es heraus und lege die Me=

lonen langsam hinein, daß sie nicht verfallen. Laß es noch so lange kochen, bis der Saft gehörig dick geworden ist, dann gieb acht, daß bei dem Aufbewahren der Saft über die Melonen geht. Wenn alles kalt ist, so fülle es in große Gläser und binde sie mit Blase gut zu.

Nr. 143.

Kleine Zwiebeln (zum Ochsenfleisch.)

Es giebt eine besondere weiße Sorte von Zwiebeln, das sind die besten hierzu. Man mache die erste Haut weg, ohne die zweite zu verletzen, dann gieße gewöhnlichen Essig hinzu und laß sie über Nacht stehen; nimm sie am andern Tag heraus, trockne sie vorsichtig ab und koche guten Weinessig, lege die Zwiebeln hinein und laß sie 6 Minuten kochen, nebst etwas ganzen Nägelein, einem Lorbeerblatt, und etwas ganzen weißen Pfeffer. Wenn sie kalt sind, so bewahre sie in Gläsern auf und binde sie mit Blase zu. Werden sie zum Ochsenfleisch gegeben, so gießt man einen Eßlöffel voll Provencer-Oel dazu.

Nro. 144.

Kalte Champignon (zum Ochsenfleisch.)

Nimm Champignon, wo möglich von einer Größe, wasche sie einige Male recht sauber, laß

sie durch kochendes Wasser laufen, damit kein Sand daran bleibt, lege sie auf eine Serviette und laß sie wohl trocknen. Dann verfahre mit ihnen, wie bei den kleinen Zwiebeln (Nr. 143) angegeben ist.

Nr 145.

Marinirte Häringe.

Schneide 2 Häringe in der Mitte auf, nimm sie aus und wasche sie in kaltem Wasser; dann schäle die Haut ab und wasche sie in lauem Wasser einigemal, dann lege sie 12 Stunden lang in Milch. Wasche die Milcher von den Häringen recht rein, schneide sie in kleine Stückchen, treibe sie durch ein Haarsieb, rühre dieses mit 2 Eßlöffel voll gutem Salatöl an, gib so viel Essig als nöthig ist dazu, nicht zu viel, damit es nicht zu dünn wird, dann eine kleine Hand voll Charlotten, einige Lorbeerblätter, etwas ganzen weißen Pfeffer und eine Hand voll Kapern und lege die Häringe hinein.

Nr. 146.

Bricken-Sauce.

Man rühre 2 Eierdotter von abgekochten Eiern mit 4 Löffel voll Provencer-Oel, nimmt dann 2 Löffel voll guten Senf und verdünnt ihn mit Essig; man kann auch etwas warme Bouillon dazu

geben und läßt die Sauce durch ein Sieb laufen. Dann schneide die Bricken in schöne Stückchen, lege sie auf eine Platte, verziere sie mit Oliven und Capern, gieße die Sauce langsam darüber und gieb sie zur Tafel.

Nr. 147.

Sauerampfer-Sauce.

Dämpfe in 4 Loth Butter eine große Hand voll Sauerampfer nebst einem Kochlöffel voll Mehl, röste dies ganz dick; dann fülle es auf mit Bouillon, und thue etwas Salz und Muskatnuß daran. Beim Anrichten rühre 2 Eiergelb mit süßem Rahm hinzu und laß es durch einen Seiher laufen.

Nr. 148.

Kalter Kartoffel-Salat.

Man nimmt große kalte Kartoffeln, welche zuvor gekocht sind, schält sie und schneidet sie in kleine würfelige Stückchen. Dann schält und schneidet man zwei Borsdorfer Aepfel gerade so; deßgleichen zwei große eingemachte Gurken, schneidet sie ganz fein (man kann sie mit dem Wiegmesser fein machen.) Dann macht man 3 Eßlöffel voll Rothrüben eben so fein; an acht Sardellen werden die Gräthen her-

ausgemacht, diese sowie eine dicke Zwiebel nebst 8 Charlotten müssen so fein als möglich geschnitten werden. Mache dies an mit 2 Eßlöffel voll Oel, etwas Fleischbrühe, Pfeffer und Salz und so viel Essig als nöthig ist.

Von Häringen läßt sich dasselbe machen.

Nr. 149.

Citronen-Sauce.

1¼ Pfund Butter verrührt man mit 4 Eier gelb, einem Eßlöffel voll Mehl, zwei Eßlöffel voll guten Wein-Essig und etwas Wasser auf Kohlen-Feuer, bis es eine ganz zarte Sauce bildet. Lasse es nicht kalt werden, treibe den Saft von einer Citrone dazu, gieße noch ein wenig Essig darunter, versuche ob nicht etwa Salz fehlet, und gieb sie warm zum Ochsenfleisch.

Nr. 150.

Kalte Nieren-Sauce mit Schnittlauch.

Koche 4 Eier ganz hart ab, lasse sie kalt werden, mache die Dotter heraus und häckele das Weiße mit einem Messer so fein wie nur möglich. Schneide eine gute Handvoll Schnittlauch ganz fein, einige Blätter Borasch, einige Blätter Sauerampfer, einige Blätter von Winter-Salat, was man eben im Frühjahr hat. Rühre die 4

Eierdotter mit gutem Salat-Oel ab und 4 Eßlöffel voll Senf, gieße Essig darüber, thue Pfeffer und Salz dazu, lege die hergerichteten Kräuter und das feine Eiweiß hinein, und rühre dies 1/4 Stunde lang zusammen. Ist alles wohl verrührt, so giebt man es zum Ochsenfleisch.

Es ist im Frühjahr sehr angenehm.

Nr. 151.

Borasch-Salat.

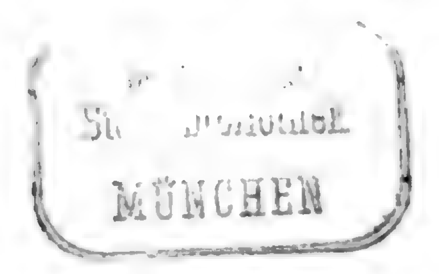
Man schneide 30 bis 40 Blätter von zartem schönem Borasch ganz fein und wasche dies 5, auch 6 Mal, und lasse das in frischem Wasser stehen. Kurz vor dem Anrichten drücke den Borasch ganz fest aus, thue einige Löffel voll Oel und Essig dazu nebst Pfeffer und Salz, menge dies wohl unter einander und gieb es zum Ochsenfleisch.

Gemüse.

Nr. 152.

Kohlrabi.

Vor Allem ist zu beachten, daß man für 12 Personen 12 Stück Kohlrabi gebraucht, wenn sie ausgewachsen sind; allein im Frühjahr, wenn sie klein sind, gebraucht man für 12 Personen 24 bis 30 Stück, je nach der Größe. Schäle, schneide die Kohlraben scheibig, nicht zu dick,


MÜNCHEN

nicht zu dünn, und lege sie in Wasser. Dann suche die zartesten und schönsten grünen Blätter heraus und wasche sie auch mehrere Male, weil sie sandig sind, und schneide einige so fein als möglich wie grobe Nudeln. Mache von etwas Asche 12 Eßlöffel voll Lauge, wasche die Blätter und Kohlrabi in 8 Schoppen kochendem Wasser, thue eine Hand voll Salz dazu nebst den 12 Löffeln voll Lauge und decke es nicht zu. Ueberhaupt decke nie ein grünes Gemüse zu, sonst verliert es die schöne grüne Farbe. Koche die Kohlrabi so schnell gar als möglich, denn, wenn sie lange und langsam kochen, so haben sie keine Farbe mehr und kein Ansehen. Lasse sie dann durch einen Seiher vorsichtig ablaufen, allein zerdrücke sie nicht, damit die Scheiben ganz bleiben. In feinen Küchen brüht man jedes Gemüse allein, sonst aber gewöhnlich zusammen. Lege 4 Loth frischen Butter in ein Casserol nebst 2 ganz fein geschnittenen Zwiebeln, und 2 Kochlöffeln voll Mehl, lasse das dünsten, daß die Zwiebeln gar, aber nicht gelb werden; gieße ½ Schoppen gute Fleischbrühe daran, reibe Muskatnuß hinein, thue Salz und ¼ Schoppen guten süßen Rahm daran, oder in Ermangelung dieses gute Milch; rühre es wohl mit dem Kochlöffel zusammen, lege langsam das Gemüse hinein und schüttele das Casserol, indem man so viel als möglich ver-

meidet, mit dem Kochlöffel herumzurühren, sonst verlieren sie ihr Ansehen. Sie haben nicht nöthig auf so starkem Feuer zu sein. Lasse sie langsam nebenbei während 1/2 Stunde fortdämpfen. Wie gesagt, in mancher feinen Küche werden die Kohlrabi von den Blättern abgesondert und beim Anrichten legt man die Kohlrabi in die Mitte der Platte und neben herum das Grüne. Es sieht gut aus und kostet nicht mehr.

Nr. 153.

Wirsinggemüse.

Für 12 Personen braucht man nicht viel, wenn es große Häupter sind. Schneide dieselben voneinander, die Dorschen heraus, schneide jedes Blatt in der Mitte voneinander, wasche sie mehrere Male und behandle sie gerade wie die vorhergehenden Kohlrabi. (Nr. 152.)

Nr. 154.

Weißes Kraut.

Für 12 Personen nimm 6 Häupter, wenn sie mittelmäßig groß sind, und verfahre wie bei Nr. 152 und 153. Nur thue eine kleine Portion fein geschnittenen Knoblauch und Pfeffer hinzu.

Nro. 155.

Rothkraut.

Für 12 Personen gebraucht man 6 bis 8

Häupter. Schneide sie von einander, mache alle Dorschen heraus, lege die schönsten Blätter fest aufeinander und schneide sie wie ganz feine Nudeln, je feiner, desto schöner. Thue in einen irdenen Hafen 6 Loth Schmalz, schneide 2 dicke Zwiebeln ganz fein hinein und lasse sie einen Augenblick dämpfen. Unterdessen gieße 1 Schoppen leichten Essig über das geschnittene Kraut und menge mit 2 Händen das Kraut herum, damit jedes Blättchen etwas von diesem Essig bekommt. Lege das Kraut zu den Zwiebeln nebst einer Hand voll Salz und 1 Schoppen Fleischbrühe oder Wasser. Decke das Kraut nicht zu. Wenn man um 12 Uhr essen will, so muß es um 9 Uhr schon im Kochen sein. Menge das Kraut von Zeit zu Zeit mit einer Fleischgabel herum, damit es nicht anhängt, und wenn es weich geworden ist, so bestreue das Kraut mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl und 4 Loth gestoßenem Zucker nebst einem Trinkglas voll Wein. Weißer Wein ist gut, Rothwein ist aber besser. Lasse es noch 1/2 Stunde gut dämpfen, rühre es herum und gieb es heiß zur Tafel.

Nr. 156.

Bayerisches Kraut.

Von so genanntem Kraut nimmt man die-

selbe Proportion wie bei Nr. 155, allein anstatt 6 Loth Schmalz nimmt man 8 Loth Speck, schneidet ihn ganz fein würfelig, dämpft ihn etwas gelb, und verfährt damit auf die gleiche Weise.

Nr. 157.

Grüner Winterkohl.

Für 12 Personen gebraucht man 12 bis 18 Kohlköpfe, thut alle gelbe und harte Blätter weg, nimmt die besten davon und wäscht das Gemüse recht rein. Dann verfahre mit dem Abkochen, wie bei dem Wirsingkraut. Wenn es gar ist, so schütte es ab, und gieße kaltes Wasser darüber, drücke mit beiden Händen den Kohl fest aus, und wiege ihn mit dem Wiegmesser so fein als möglich. Nimm 8 Loth Schmalz, schneide 2 dicke Zwiebeln ganz fein hinein. Wenn sie weich sind, so thue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und einen guten Kochlöffel voll Weckmehl hinein, rühre dies wohl durch einander, thue etwas Salz, etwas Pfeffer und einen Gedanken gestoßene Nägelein nebst 1 Schoppen Milch, ½ Schoppen gute Bouillon hinzu; lasse die Sauce einkochen, lege den fein gewiegten Kohl hinein und lasse ihn noch eine halbe Stunde in der Sauce langsam dämpfen, allein ohne daß er gedeckt ist.

Nr. 158.

Römischer Kohl.

Für 12 Personen gebraucht man 6 gute Hände voll. Man macht die Dorschen heraus und schneidet die Blätter wie grobe Nudeln, wäscht ihn einige Male und kocht ihn wie das Wirsinggemüse. Dann schneidet man ¼ Pfund Speck ganz fein würfelig, läßt ihn nebst 2 dicken Zwiebeln fein geschnitten recht schön gelb werden, thut 2 Löffel voll Mehl dazu und läßt ihn noch ein wenig dünsten. Rühre dies wohl durcheinander, lege den Kohl hinein und lasse alles noch einige Minuten eindämpfen, damit die Wassertheile schwinden. Dann fülle ihn auf mit ½ Schoppen Fleischbrühe und ¼ Schoppen Milch nebst Muskatnuß und etwas Pfeffer.

Nr. 159.

Salatgemüse aus Endivien.

Für 12 Personen gebraucht man eine große gehäufte Schüssel voll Salat, von welchem schon die Stengel abgeschnitten sind, und der recht rein gewaschen ist. Nimm ein großes Casserol ¾ voll Wasser und wenn dies recht kocht, so thue den Salat hinein, lasse ihn schnell gar werden. Ist es geschehen, so schütte ihn in den Seiher, begieße ihn noch einmal mit kaltem

Wasser, drücke ihn mit zwei Händen ganz fest aus, und schneide ihn mit dem Messer einige Mal durch. Verfahre wie beim Wirsinggemüse, nur beim Anrichten thue 1/4 Schoppen guten süßen Rahm dazu.

Nr. 160.

Rapunzel Gemüse.

Putze dieses Gemüse vorsichtig, weil es meistens sandig ist. Man muß die Blätter abschneiden und das oben zwischen den Blättern und der Wurzel befindliche wegwerfen. Dann wird die Wurzel auch geschnitten und recht oft in Salzwasser gewaschen, wie Wirsinggemüse behandelt, auch so zurecht gemacht; nur beim Anrichten thue 1/4 Schoppen guten süßen Rahm dazu.

Nr. 161.

Hopfen Gemüse.

Putze 6 starke Hände voll Hopfen sauber und lege ihn in frisches Wasser mit Salz, damit er weiß bleibt. Hernach koche ihn in vielem Wasser mit Salz ab, lasse ihn aber nicht lange sieden, seihe ihn ab und lege ihn wieder in ein wenig frisches Wasser mit Salz und Citronensaft. In Ermangelung dessen thue ein wenig

Weinessig daran, daß er schön weiß bleibt. Lege dann in ein Kasserol 6 Loth frische Butter, einen Kochlöffel voll feines Mehl, rühre es untereinander, thue eine ganze Zwiebel hinein; und gieße so viel gute Fleischbrühe daran, als man für eine Sauce zu dem Hopfen nöthig hat. Rühre die Sauce so lange auf dem Feuer, bis sie gut verkocht ist, dann gieße von dem Hopfen das Wasser ab, lege ihn in die Sauce, und lasse ihn ein Mal aufkochen; dann richte die Hopfen mit etwas feiner Petersilie, Muskatnuß und Pfeffer an.

Nr. 162.

Artischoken Gemüse.

Schneide von zwölf Artischoken das Grüne ab und nimm einige Blätter davon. Mache in einer Pfanne das Wasser kochend, salze es und lasse die Artischoken weich kochen; gieb aber acht, daß sie ganz bleiben. Thue 6 Loth frischen Butter in ein Casserol, nebst einer großen Zwiebel ganz fein hineingeschnitten, und einem guten Kochlöffel voll Mehl; dämpfe es weiß, gieße ½ Schoppen gute Bouillon hinein und ½ Schoppen guten süßen Rahm nebst Salz und Muskatnuß. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Artischoken auf ein Tuch, damit das Wasser abläuft, mache den Butzen

heraus, siebe die Sauce darüber, und gieb sie heiß zur Tafel.

163.

Sellerie-Gemüse.

Für 12 Personen putze und schneide 12 Sellerie-Wurzeln, wasche sie sauber und schneide sie in kleine Schnitzen, dann setze sie mit kochendem Salzwasser zum Feuer, lasse sie weich kochen, gieße sie ab in einen Seiher und kühle sie mit kaltem Wasser ab. Ferner lasse in einem Casserol 4 Loth Butter heiß werden, nebst einem Kochlöffel voll Mehl und einer fein geschnittenen Zwiebel; röste das ein wenig gelblich, thue zwei Schoppen gute Fleischbrühe nebst Salz und Muskatnuß hinzu, lasse die Sauce einkochen, lege den Sellerie hinein, lasse ihn noch einen Augenblick kochen und thue 4 Eßlöffel voll süßen Rahm dazu.

Nr. 164.

Schwarz-Wurzeln.

Für 12 Personen nimm 8 große Hände voll Schwarzwurzeln. Diese schabt man auf einem Brettchen mit einem Messer ganz weiß, schneidet sie in eine Schüssel, worin Mehl mit Wasser und etwas Essig verrührt ist, damit sie durch das Stehen nicht roth werden. Wasche sie sauber

heraus in ein Casserol und gieße so viel kochendes Wasser hinzu, daß sie gerade bedeckt sind, decke sie zu und lasse sie weich werden, während das Wasser gut einkocht. Sind die Wurzeln noch nicht gar, und das Wasser ist bereits eingekocht, so gieße etwas Fleischbrühe daran. Endlich wenn sie weich geworden sind, rühre einen Kochlöffel voll Mehl mit gutem süßen Rahm zart an, thue 3 Loth gestoßenen Zucker mit Muskatnuß dazu, gieße das über die Schwarzwurzeln nebst noch etwas Fleischbrühe, Salz und 4 Loth frischer Butter, lasse sie noch 1/4 Stunde dämpfen, dann eine Hand voll feine Petersilie dazu und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 165.

Blumenkohl.

Für 12 Personen braucht man zwei schöne große Köpfe Blumenkohl. Sind sie mittelmäßig nimm 6, sind sie klein 12 Stück, je nach dem die Größe ist. Siede den Blumenkohl ab in Salzwasser, nebst ein Loth frischer Butter, damit der Blumenkohl weiß wird. Dann thue in ein Casserol 8 Loth frischer Butter nebst 4 Kochlöffel voll Mehl, röste das einen Augenblick, verdünne es mit dem Blumenkohlwasser, daß es einen steifen Brei gibt, dann thue 1/2 Schoppen

guten sauren Rahm nebst Muskatnuß und noch etwas Salz dazu. Ist es Zeit zum Anrichten, so lasse das Wasser sorgfältig ablaufen und lege den Blumenkohl auf ein Tuch, damit kein Wasser zurückbleibt. Alsdann lege ihn auf eine heiße Platte, gieße die kochende Sauce darüber und gieb ihn zur Tafel.

Nr. 166.

Spinat-Gemüse.

Nimm für 12 Personen eine große Schüssel voll geputzten und gewaschenen Spinat, brühe ihn in Wasser ab, decke ihn aber nicht zu, und lasse ihn durch einen Seiher ablaufen, drücke ihn fest aus und wiege ihn ganz fein auf einem Brett. Dämpfe 2 kleine fein geschnittene Zwiebeln, röste sie in 6 Loth frischer Butter nebst 2 Kochlöffeln voll Mehl gelb, thue den Spinat hinein und lasse ihn noch 1/4 Stunde darin rösten, damit das Wasser beseitigt wird, dann füllt man ihn mit Fleischbrühe auf, nebst etwas Milch, Salz und Muskatnuß. Will man bald anrichten, so thut man noch eine gute Hand voll feinen Schnittlauch hinein und giebt ihn heiß zur Tafel.

Nro. 167.

Pflück-Erbsen.

Für 12 Personen 6 Schoppen Erbsen.

Die ausgekernten Pflückerbsen wasche man in einem Casserol und gieße soviel kochendes Wasser daran, daß man denken kann, mit dem Wasser könnten sie weich werden. ½ Stunde vor dem Anrichten rühre einen Kochlöffel voll Mehl mit ¼ Schoppen süßen Rahm, nebst 6 Loth frischer Butter, Muskatnuß, 2 Loth gestoßenen Zucker, feine Petersilie und ein wenig Wasser noch dazu. Lasse dies zusammen noch ½ Stunde lang dämpfen und richte sie heiß an, versuche, sie denn es könnte noch ein wenig Salz fehlen, allein viel ist nicht nöthig. — Dann richte sie heiß an und gebe sie zur Tafel.

Anmerkung. Die meisten Leute wollen ihre Erbsen recht gut machen, und gießen von vornherein Fleischbrühe dazu, das aber ist sehr gefehlt. Man nimmt den besten Geschmack weg und sie werden auf diese Weise streng und hart.

Nro. 168.

Zuckererbsen.

Schotenerbsen sind eben so gut, wenn sie gut zubereitet werden. Thue in ein Casserol 8 Loth Butter nebst 2 Schoppen Wasser und ein wenig Salz, wasche die Erbsen hinein, welche zuvor geschält werden, dann lasse sie gar werden. Ist das Wasser eingekocht, so

gieße etwas Fleischbrühe dazu. ½ Stunde vor dem Anrichten rühre 2 Kochlöffel voll Mehl nebst ¼ Schoppen süßen Rahm, 2 Loth Zucker und Muskatnuß an, dazu eine Hand voll feine Petersilie; lasse dies noch ¼ Stunde dämpfen und richte sie heiß an.

Nro. 169.

Spargel-Gemüse.

Für 12 Personen nimmt man 8 Gebund. Um die Spargeln zu putzen, sucht man so viel als möglich die äußere zähe Haut abzuschälen und schneidet das Harte am Ende ab. Dann bindet man immer eine Hand voll zusammen, nachdem sie zweimal rein gewaschen wurden. Sobald sie gebunden sind, drücket man noch einige Spargeln hinein, damit das Gebund fest wird und die Spargeln beim kochen nicht aufgehen, denn das letztere ist unangenehm. Lasse sie recht gar werden in Salzwasser. Dann thue in ein Casserol 8 Loth frischen Butter nebst 2 guten Kochlöffeln voll Mehl, lasse es einige Minuten rösten, dann verdünne es mit dem Spargel-Wasser, lasse es zu einem dicken Brei einkochen, dann rühre 3 Eiergelb nebst ½ Schoppen guten sauren Rahm ab, gieße einen Eßlöffel voll guten Weinessig dazu nebst Muskatnuß. Nimm noch etwas

von dem Spargelwasser und lasse es in diesen hergerichteten Brei laufen, rühre es gut herum, und wenn es zu dick ist, verdünne es noch mit Wasser, allein gieb wohl acht, denn es ist nichts schlechter, als eine dünne Spargel-Sauce. Richte die Spargeln an auf eine Serviette, binde sie auf und entferne die Kordel, lege sie auf eine heiße Platte und gieße die Sauce darüber. Bei feiner Tafel gibt man die Sauce besonders.

Nr. 170.

Geschnittene Spargeln (anstatt Pflückerbsen.)

Diese Spargeln muß man sorgfältig behandeln damit keine harten Stücke hinein kommen. Nur kleine dünne geschossene Spargeln! schneide eine Platte voll so lang ab, als man fühlt, daß sie sich weich schneiden; dann wasche sie in kochendem Wasser. Sind sie gar geworden, so thue in ein Casserol 6 Loth frische Butter nebst einer kleinen Hand voll Zwiebeln und Petersilie fein geschnitten, lasse dies dämpfen, thue einen Kochlöffel voll Mehl hinein und röste dies noch einen Augenblick, dann thue 3/4 Schoppen gute Fleischbrühe nebst Salz und 2 Loth gestoßenen Zucker und Muskatnuß dazu, rühre dies wohl durcheinander und lege die abgekochten Spargeln

durchgesiebt hinein und lasse sie noch 1/4 Stunde kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre ein Eidotter mit etwas Milch an, rühre dies in die Spargeln hinein, und richte sie heiß an.

Anmerkung. Wenn man schon kleine Gelbrüben hat, so kann man in die Mitte die Spargeln thun und neben herum Gelbrüben. Die Meisten essen sie für Pflückerbsen, sie schmecken gerade so gut.

Nr. 171.

Kleine Gelbrüben.

Nimm für 2 Platten voll kleine geschabte geputzte Gelbrüben, eine Hand voll Salz und reibe sie ganz trocken in diesem Salz ab, damit der Schmutz abgeht, weil sie zuweilen so klein sind, daß man sie kaum schaben kann. Dann wasche sie in frischem Wasser ab, bis sie recht rein sind, dann thue 6 Loth frische Butter in ein Casserol, schneide 2 kleine Zwiebeln fein hinein, lasse dies einen Augenblick dämpfen; dann gieße so viel Wasser dazu, daß man denken könnte, daß sie darin weich werden. Wasche die Gelbrüben hinein und 1/2 Stunde vor dem Anrichten rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl nebst 1/4 Schoppen süßen Rahm, Salz und 2 Loth gestoßenen Zucker nebst einer Hand voll feiner

Petersilie und Muskatnuß dazu, lasse dies noch 1/4 Stunde kochen, schüttele das Casserol, allein vermeide es, mit dem Kochlöffel hinein zu fahren, damit sie nicht zerdrückt werden, vielmehr müssen die Gelbrübchen alle ganz bleiben und richte sie heiß an.

Nr. 172.

Große Gelbrüben.

Sie werden gerade wie die kleinen Gelbrüben zubereitet, nur daß man sie fein schneidet und etwas länger kochen läßt.

Nr. 173.

Teltower Rübchen.

Werden gerade wie die jungen Gelbrübchen gedämpft und zurecht gemacht.

Nr. 174.

Saubohnen.

Nimm sie ganz klein und zart, bevor sie dicke Kerne haben, schneide die beiden Spitzchen ab und koche sie in Salzwasser ab, bis sie weich sind, lege 6 Loth frische Butter in ein Casserol nebst einem Kochlöffel voll Mehl und einer fein geschnittenen Zwiebel, röste dies etwas gelb, gieße 1/2 Schoppen gute Fleischbrühe hinein, 1/4

Schoppen süßen Rahm, nebst Salz und Muskatnuß und eine Hand voll Petersilie, ganz fein geschnitten, etwas Pfeffer, lasse dies zusammen einige Minuten kochen, lege die Saubohnen hinein und lasse sie noch 1/4 Stunde langsam dünsten. Endlich richte sie heiß an.

Nr. 175.

Weiße Rüben.

Auf 12 Personen rechnet man 12 Rüben, schäle sie und schneide sie scheibig, lasse sie, wenn sie gewaschen sind, einen Augenblick im Wasser stehen, dann nimm 8 Loth Butter, schneide eine kleine Zwiebel hinein, lasse sie einen Augenblick dämpfen, wasche die Weisrüben hinein und lasse sie so dämpfen mit 2 Schoppen Wasser und etwas Salz. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so laß ein eisernes Pfännchen heiß werden und röste 2 Loth gestoßenen Zucker hinein. Ist er schön dunkelgelb geworden, so gieße etwas Fleischbrühe daran, laß es aufkochen, streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl über die Rüben, gieße den gekochten Zucker darüber und lasse sie noch 1/4 Stunde stehen. Rühre sie vorsichtig, daß die Scheiben ganz bleiben und richte sie heiß an.

Nr. 176.

Sauerkraut.

Man stellt das Sauerkraut mit heißem Wasser

bei und läßt es 4 bis 5 Stunden lang kochen, füllt es öfters mit kochendem Wasser auf, damit es nicht anhängt und gar werde. Ist es weich, so schütte das Sauerkraut ab, jedoch in keinen Blechseiher, sondern in einen irdenen; denn wenn ein Blechseiher schon alt ist, und man läßt das Kraut etwas lang darin, so wird es gern dunkel. Auch darf man nie mit Blech oder mit Eisen in Sauerkraut fahren, sonst bleibt es nicht schön. Thue in ein Casserol 8 Loth Gänsefett oder Schmalz, schneide eine kleine Zwiebel sehr fein hinein, lasse dies weich dämpfen mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl. Hat man Fleischbrühe von gesalzenem Fleisch, so thue 1/4 Schoppen derselben dazu, rühre es wohl durcheinander und lasse es dämpfen; dann thue das Sauerkraut hinein mit noch ein wenig Salz. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so gieße noch einige Löffel voll Gansfett hinein und richte es heiß an.

Nr. 177.

Sauerkraut mit Champagner gekocht.

Man koche das Sauerkraut wie oben (Nr. 176) gesagt wurde. Dann gieße 1/2 Stunde vor dem Anrichten 1 Schoppen Champagner hinein, allein in Ermanglung dessen lasse man in einem Schoppen-Glas 1 guten Eßlöffel voll gestoßenen Zucker mit 3/4 Schoppen Wein vergehen, rühre

so lange bis der Zucker vergangen ist, gieße das an das Sauerkraut und lasse es noch 1/4 Stunde dämpfen. Es ist gerade so gut als wenn es mit Champagner gemacht wäre.

Nr. 178.

Saure eingemachte Rüben anstatt Sauerkraut.

Man behandelt diese wie das Sauerkraut, welches oben angegeben ist. (Siehe Nr. 176)

Nro. 179.

Drestern-Kraut.

Man koche das Dresternkraut ab wie Sauerkraut, allein zuvor wird das Kraut wie grobe Nudeln geschnitten und gewaschen, dann erst abgekocht. Ist es gar geworden, so nimmt man 6 Loth Speck oder Schmalz, welch ersterer fein würfelig geschnitten wird, läßt dies zusammen gelb werden, allein ziemlich gelb, dann thut man 2 Kochlöffel voll Mehl hinein, röstet es auch gelb; darauf gießt man 1/2 Schoppen Fleischbrühe und 1/2 Schoppen alten Wein nebst Salz dazu, läßt es noch einkochen, thut das Dresternkraut hinein, rührt es wohl herum und läßt es noch 1/2 Stunde lang kochen. Beim Anrichten kommen 4 Eßlöffel voll Jus dazu und ein klein wenig Pfeffer.

Nr. 180.

Rosenkohl.

Er wird gerade so wie Wirsinggemüse bereitet, nur läßt man die Rosen ganz und beim Anrichten thut man 1/4 Schoppen guten süßen Rahm dazu.

Nr. 181.

Junge Bohnen.

Man thue 6 Loth Butter in ein Casserol, schneide eine Zwiebel fein hinein, thue 2 Schoppen Wasser nebst etwas Salz hinzu, schneide und wasche die Bohnen in dieses Kasserol nebst etwas Pfeffer und lasse sie weich werden. 1/2 Stunde vor dem Anrichten bestreue die Bohnen mit einer kleinen Hand voll Mehl nebst einer Hand voll Petersilie, dann thue etwas Bohnenkraut dazu, welches abgestielt, gewaschen und fein geschnitten wird, lasse die Bohnen noch einen Augenblick dämpfen, sehe nach, ob nicht noch etwas Fleischbrühe nöthig wäre und richte sie heiß an.

Anmerkung. Man kann auch einige Eßlöffel voll Rahm bei dem Anrichten dazu geben, allein Manche lieben es nicht, und es muß nicht sein.

Nr. 182.

Eingemachte Sauerbohnen.

Man koche die Bohnen ab wie das Sauerkraut und mache sie zurecht auf folgende Weise: Man lasse 6 Loth Schmalz in einem Casserol heiß werden, schneide 2 Zwiebeln ganz fein hinein nebst einem Kochlöffel voll Mehl, lasse dies wohl dämpfen, ohne daß es gelb wird, fülle es mit Fleischbrühe von gesalzenem Fleisch, oder in Ermangelung dessen mit gewöhnlicher Fleischbrühe auf, lege die Bohnen nebst ein wenig Pfeffer hinein und lasse sie noch 1/2 Stunde dämpfen. Kurz vor dem Anrichten thue noch eine Hand voll feine Petersilie dazu und richte sie heiß an.

Anmerkung. Es gehören dazu weiße Bohnen in die Mitte gelegt.

Nr. 183.

Gelbe Bohuen.

Werden ebenso zubereitet wie die Sauer-Bohnen. (Siehe Nr. 136.)

Nr. 184.

Gefülltes Weißkraut.

Man nehme von 6 Häuptern Weißkraut die größten und die schönsten Blätter ab, aber so

vorsichtig, daß sie ganz bleiben; lasse ein Casserol voll Wasser am Feuer kochen und lege die gewaschenen Blätter hinein, jedoch nur 6 zusammen, damit man Platz hat, sie gut heraus zu nehmen. Wenn 6 halb gar geworden sind, so lege sie in frisches Wasser heraus und die andern 6 wieder hinein. Man fahre so fort, bis sie alle fertig sind. Dann nimm 1½ Pfund fein gehacktes Fleisch, zur Hälfte Schweinefleisch, zur Hälfte Kalbfleisch, schäle 4 Wecke und lasse sie in etwas Milch weich werden. Dann thue 4 Loth Butter in ein Casserol nebst 10 kleinen fein geschnittenen Charlotten und eine Hand voll feine Petersilie, lasse dies wohl rösten, drücke die Wecke aus und lege sie dazu nebst gehacktem Fleisch, etwas Salz, guten fein gestoßenen Näglein und Muskatnuß, reibe ½ Citronen-Schale hinein und schlage dann 6 Eier dazu; lasse dies am Feuer ¼ Stunde dämpfen und rühre beständig mit dem Kochlöffel herum, nimm es heraus und lasse es etwas kalt werden. Lege 6 große Blätter auf eine Serviette, damit das Wasser recht abläuft; auf diese Blätter vertheile das hergerichtete gehackte Fleisch; dann bedecke mit den übrigen Blättern das Fleisch und fahre so fort, bis es ein Weißkraut-Kopf endlich ist; wenn man sie geschickt legt, so hat man nicht nöthig, sie zu binden. Lasse in einem Casserol 8 Loth frischen

Butter heiß werden und lege die 6 hergerichteten Häupter eins neben das andere, lasse diese wohl dämpfen; nach 1/4 Stunde sieh nach, ob sie schon ein wenig anhängen; dann nimm eine Schaufel und lege die Häupter sorgfältig herum, was unten war, muß oben sein, gieße 1 Schoppen gute starke Fleischbrühe hinein und lasse sie so fort dämpfen, bis sie weich und etwas gelb sind. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Häupter langsam heraus und lege nur 3 bis 4 auf eine Platte, rühre die Sauce in dem Casserol mit dem Kochlöffel, gieße 1/2 Schoppen sauren Rahm und 1/4 Schoppen Jus dazu, siebe die Sauce über die Krauthäupter und gieb sie recht heiß zur Tafel.

Nr. 185.

Wirsing-Kraut gefüllt.

Man verfahre damit wie bei dem Weißkraut. (Nr. 184.)

Nr. 186.

Gefüllte Römische Blätter.

Sie werden bereitet wie Nr. 184.

Nr. 187.

Erbsen-Purée.

Man nehme 4 gute Teller voll Erbsen, wasche sie und koche sie in Wasser weich. Dann lasse durch einen Seiher das Wasser ablaufen. Ist dies vollständig geschehen, so drücke mit dem Stößer die Erbsen ganz fein und treibe sie durch den Seiher; gieße auch etwas Fleischbrühe darauf, damit sie gut durchgehen. Ferner thue 8 Loth Butter nebst einem Kochlöffel voll Mehl in ein Casserol, röste dies gelb, verdünne es mit 1/4 Schoppen Fleischbrühe nebst Salz und Muskatnuß, lasse die durchgeschlagenen Erbsen hineinlaufen und noch 1/4 Stunde lang dämpfen, richte sie auf einer heißen Platte an und gib sie zur Tafel.

Nr. 188.

Weiße Bohnen.

Belese 4 Teller voll Bohnen, koche sie in Wasser ab und lasse sie durch einen Seiher ablaufen. Nimm 6 Loth frischen Butter nebst einem kleinen Kochlöffel Mehl und eine kleine Handvoll feine Petersilie, lasse dies einen Augenblick dämpfen, gieße 1/2 Schoppen Fleischbrühe und 1/4 Schoppen süßen Rahm nebst Salz und Mus-

katnuß hinein, lasse die Bohnen hinein laufen und dämpfe sie einen Augenblick darin. Wenn sie zu dick sind, so gieße noch etwas Fleischbrühe dazu, allein zu dünn dürfen sie nicht werden. Richte sie heiß an.

Kartoffeln als Gemüse.

Nr. 189.

Gequellte Kartoffeln (à la robe de chambre.)

Man lasse in einem eisernen Hafen 1 Schoppen Wasser kochen, lege die Kartoffeln, nachdem sie zweimal ganz rein gewaschen sind, aufeinander hinein nebst einer Hand voll Salz, decke sie ganz fest zu und nimm nicht eher den Deckel weg, bis man denkt, daß sie gar sein könnten. Sollten sie etwas angebrannt riechen, so hat es nichts zu sagen. Ziehe sie schnell vom Feuer weg, hebe den Deckel ab, damit sie im Augenblick dem Dampf entzogen werden, und richte sie schnell an. Auf solche Kartoffeln muß man warten, dann sind sie am Besten.

Nr. 190

Schnitz-Kartoffeln.

Wasche 30 bis 40 große Kartoffeln in kaltem

Wasser, schäle sie und wasche sie dann nochmals in heißem Wasser; dann schneide sie in die Länge zweimal durch. Lasse in einem eisernen Hafen 2 Schoppen Wasser recht kochen, thue die Kartoffeln nebst einer Handvoll Salz hinein und koche sie so schnell als möglich; decke sie ganz fest zu und halte sie so lange als möglich verschlossen. Ist es Zeit zum Anrichten, thue 8 Loth frische Butter in eine Pfanne; wenn der Butter heiß ist, so lege eine Hand voll feingeschnittene Petersilie hinein, lasse es heiß werden, nur nicht kochen; beim Anrichten schütte dies schnell auf die angerichteten Kartoffeln und gib sie zur Tafel.

Anmerkung. Man kann Weckmehl oder schwarzes Brod in Fett rösten anstatt Petersilie, allein am besten ist eine dicke grob geschnittene Zwiebel, welche gelb gebraten wird. Allein man muß sehr vorsichtig sein, daß die Zwiebel nicht zu dunkel wird. Wenn sie anfängt gelb zu werden, so ziehe das Fett vom Feuer, sie wird auch dann noch gelb.

Nr. 191.

Gebratene Kartoffeln.

Kartoffeln werden zuerst gewaschen und dann geschält, man suche aber wo möglich runde

von gleicher Größe, entweder ganz kleine, mittelmäßige, oder auch große. Lasse 8 Loth frischen Butter in einem eisernen Hafen vergehen, nur ein wenig heiß werden und thue die Kartoffeln nebst etwas Salz 3/4 Stunden vor dem Anrichten dazu, lasse sie anfänglich braten, allein nachher ziehe sie zurück auf einen Platz, wo sie ganz langsam dämpfen; unterdessen decke sie dann nur auf, während sie mit der Schaufel herumgelegt werden, eine um die andere. Beim Anrichten muß eine um die andere mit einer Fleischgabel vorsichtig genommen werden, damit sie unbeschädigt bleiben.

Nr. 192.

Geröstete Kartoffeln.

Quelle oder siede 32 Kartoffeln von mittlerer Größe, wie schon bei Nr. 189 angegeben wurde, schäle sie und lasse sie lau werden. Lasse in einer Pfanne, am besten frische Butter, (man kann auch Schmälz-Butter nehmen), 8 Loth heiß werden, schneide die Kartoffeln accurat scheibig hinein und thue etwas Salz dazu. Röste die Kartoffeln gelb, lege sie herum mit der Schaufel, jedoch verquetsche sie nicht und gib sie heiß zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch etwas Majoran, welcher fein gesiebt ist, dazu geben.

Nr. 193.

Petersilien-Kartoffeln (à la maître d'hôtel.)

Man nehme dieselbe Proportion, wie bei den Schnitz-Kartoffeln, Nr. 190, lasse sie lau werden, in einem Casserol 8 Loth Butter vergehen, schneide 12 Charlotten fein hinein nebst 2 Kochlöffeln voll Mehl, lasse dieses weiß dämpfen, fülle es auf mit einem Schoppen guter Fleischbrühe, in Ermangelung dieser mit Milch, thue Salz und ziemlich viel Muskatnuß dazu; schneide die Kartoffeln scheibig hinein und lasse sie 3/4 Stunden lang ganz langsam dämpfen. 1/4 Stunde vor dem Anrichten thue 1/2 Schoppen guten sauern Rahm hinein, lasse sie noch 10 Minuten dämpfen, nicht kochen, endlich schneide eine Hand voll Petersilie fein dazu und richte sie heiß an.

Nr. 194.

Kartoffeln mit Parmesan-Käse.

Nimm die Proportion, wie bei den vorigen Nr. 189, mache sie auf dieselbe Art ganz fertig, richte sie auf einer großen Platte an, gleich voll, lege 1/4 Pfund geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse gleichmäßig vertheilt, darauf auch etwas geriebenen Weck und 3 Loth frischen Butter, welche in kleine Stücke getheilt wird, lasse dies in einem Backofen schön

gelb werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so steche schöne Portionen hübsch accurat auf eine Platte und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 195.

Sauere Kartoffeln.

Nimm dieselbe Proportion, wie schon angegeben ist. Lege in einen Eisenhafen 8 Loth Schmalz oder Bratenfett, schneide eine dicke Zwiebel ganz fein dazu, nebst 2 Kochlöffeln voll Mehl und röste es ganz dunkel gelb, gieb aber wohl acht, daß die Zwiebeln nicht zu dunkel werden; gieße 1¼ Schoppen gute Fleischbrühe und ¼ Schoppen ordinären Essig nebst Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblättern und etwas gestoßenen Näglein und lasse diese Sauce ½ Stunde langsam dämpfen; schneide dann die gekochten Kartoffeln hinein, rühre sie gut herum, lasse sie noch ½ Stunde dämpfen und gieb sie ganz heiß zur Tafel.

Anmerkung. Dieses sind die einzigen Kartoffeln, die man am andern Tag wärmen kann. Man gießt alsdann etwas Fleischbrühe daran, und macht sie warm.

Nr. 196.

Schinken-Kartoffeln in einer Form.
(Für 6 Personen.)

Siede 30 Kartoffeln, wie schon oft gesagt

worden, und schneide sie ganz gleich scheibig; bestreiche eine Form von der nöthigen Größe mit frischer heißer Butter, lege eine Lage Kartoffeln, gieße darüber 8 Eßlöffel voll guten sauern Rahm und streue ein klein wenig Weckmehl nebst Muskatnuß darauf. Sodann hacke 1 Pfund magern Schinken ganz fein, streue davon eine Handvoll auf die Kartoffeln, lege wieder eine Lage Kartoffeln, thue wieder 8 Eßlöffel voll Rahm nebst Schinken rc. dazu und fahre so fort, bis die Form voll ist. Dann lege die schönsten Kartoffelscheiben regelmäßig neben einander oben darauf, mache 2 Loth Butter ganz heiß und bestreiche damit die Kartoffeln mit einem Pinsel. Eine Stunde vor dem Anrichten stelle die Form in einen heißen Backofen und lasse die Kartoffeln schön gelb dämpfen. Beim Anrichten putze die Form mit einem in frisches Wasser getauchten Tuche rein ab, stelle sie auf eine runde Platte und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 197.

Häring-Kartoffeln (für 6 Personen.)

Man nimmt dieselbe Proportion, wie bei den vorhergehenden (Nr. 196) und verfährt auf dieselbe Weise, nur gebraucht man anstatt Schinken 2 Häringe, welche zuvor geputzt, gewaschen, ausgeräthet und fein geschnitten werden.

Nr. 198.

Sardellen-Kartoffeln in der Form.

Man verfahre wie bei den vorhergehenden, (Nr. 196 und 197) nehme aber statt der Häringe $^3/_4$ Pfund Sardellen.

Nr. 199.

Ganz besondere geriebene Kartoffeln in der Form mit Schinken (für 6 Personen.)

Siede 30 Kartoffeln ab, schäle sie und lasse sie bis zum andern Tag stehen. Alsdann reibe sie so fein wie möglich, beseitige die abgefallenen Brocken, schlage 6 ganze Eier hinein, nebst Muskatnuß und $^1/_2$ Schoppen saueren Rahm und rühre dieses gut $^1/_2$ Stunde lang. Dann bestreiche eine Auflauf-Form mit Butter, lege eine Lage Schinken, wie bei Nr. 196 gesagt worden, auf den Boden, thue von den zugerichteten Kartoffeln so viel dazu, daß die halbe Form voll wird, lege den übrigen Schinken darauf und mache die Form mit den Kartoffeln ganz voll, bestreue die Kartoffeln mit heißer Butter nebst etwas feinem Weckmehl und backe sie schön gelb.

Nr. 200.

Krebskartoffeln in der Form.

Verfahre mit den Kartoffeln, wie oben (Nr. 199)

gesagt wurde, putze 24 Krebse und wasche sie in Salzwasser ab, ziehe die Schweife heraus, schäle sie und schneide sie nach der Länge. Mache 4 Loth Butter heiß, röste die Krebse darin, bis sie schön roth sind, fülle die Butter mit ½ Schoppen Wasser auf, lasse es eine halbe Stunde lang kochen, siebe sie ab und stelle sie zum schnellen Erkalten in kaltes Wasser. Alsdann lege die geschnittenen Krebsschweife in die Form, gieße darauf die Krebsbutter mit etwas Weckmehl und verfahre wie bei den andern.

Nr. 201.

Gefüllte Kartoffeln (für 6 Personen.)

Wasche 30 gleiche aber ziemlich große Kartoffeln, schäle sie schön rund, mache sie auf einer Seite etwas platt, damit sie sitzen bleiben, hole sie mit einem spitzen Messer so viel aus, als sie vertragen können, um ganz zu bleiben; schäle 2 mürbe Wecke ab, lege den Brosamen in Milch, aber in nicht mehr, als hinein schlüpfen kann; dämpfe in frischer Butter 8 fein geschnittene Charlotten nebst einer Hand voll Petersilie und röste es hell gelb. Dann lege ¾ Pfund gehacktes Schweinefleisch nebst den 2 geweichten Wecken dazu, rühre dies wohl durcheinander, schlage 4 Eier nebst etwas Salz, Muskatnuß und gestoßenen Näglein hinein. Ist dieses gut

gedämpft, so nimm es heraus und lasse es kalt werden. Stoße die Masse in einem Mörser ganz fein, fülle die Kartoffeln damit recht voll und so hoch es gehen kann, bestreiche die Kartoffeln mit frischer Butter, darauf etwas Weckmehl; dann lasse in einer Bratpfanne ¼ Pfund Butter heiß werden, setze die Kartoffeln schön neben einander hinein, schiebe die Pfanne in einen nicht zu heißen Backofen, lasse sie darin gar und schön gelb werden und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 202.

Gefüllte Kartoffeln mit Sardellen.

Nimm dieselbe Proportion Kartoffeln wie bei den Obigen (Nr. 201), dann ½ Pfund Schweinefleisch, ½ Pfund Sardellen und verfahre, wie mit dem Vorigen.

Nr. 203.

Gefüllte Kartoffeln mit Schinken (für 6 Personen).

Nimm auch hier dieselbe Proportion, aber nur ½ Pfund Schweinefleisch und ½ Pfund fein gehackten gekochten Schinken und verfahre im Uebrigen wie bei Nr. 201.

Nr. 204.

Geröstete Kartoffeln (auf französische Art.)

Ganz kleine Kartoffeln werden roh in Schmelzbutter gar geröstet.

Nr. 205.

Geröstete Kartoffeln mit Rahm.

Man röste die Kartoffeln, wie vorher gesagt wurde; gieße 1/4 Schoppen guten Rahm darüber, rühre beständig, lasse sie dämpfen, bis der Rahm unsichtbar geworden ist und gieb sie zur Tafel.

Nr. 206.

Kartoffel-Brei (für 6 Personen.)

Wasche 36 schöne große Kartoffeln in kaltem Wasser ab, schäle sie und schneide sie viertheilig. Dann lasse 2 Schoppen Wasser kochend werden, thue die Kartoffeln hinein, als ob man Schnitzkartoffeln machen wollte, — etwas Salz dazu. Wenn sie weich geworden sind, so zerdrücke sie ganz fein zu Brei, gieße zwei Schoppen kalte Milch hinein und treibe sie durch ein Sieb in ein Kasserol; lege 4 Loth Butter und noch etwas Salz hinein, lasse sie noch 1/4 Stunde

dämpfen, und gieb sie heiß zur Tafel. — Sie werden meistens zu Sauerkraut gegeben.

Verschiedene Gemüse.

Nr. 207.

Reißgemüse mit Schinken.

Gieße 1/4 Pfund Reiß, welcher belesen und gewaschen ist, einigemale mit kochendem Wasser ab und koche ihn dann in 2 Schoppen Milch weich; rühre aber nicht zu oft, damit der Reiß ganz bleibt. Rühre in einer Schüssel 6 Loth frische Butter zu Schaum, schlage nach und nach 6 ganze Eier hinein, rühre alles wohl durcheinander und dann langsam in den gekochten Reiß. Hacke 3/4 Pfund magern gekochten Schinken ganz fein, lege diesen in die Mitte der Form, darauf den Reiß mit heißer Butter und feinem Weckmehl bestreut, stelle die Form in einen nicht zu heißen Backofen, bis der Reiß schön gelb geworden ist und gieb auf einer Platte die Form zur Tafel.

Nr. 208.

Reiß in der Form, als Gemüse mit Sardellen.

Verfahre wie oben (207), und nimm dazu 30—36 Sardellen, je nachdem sie groß sind.

Nr. 209.

Reiß in der Form, mit Bratwurst.

Brate 6 schöne Bratwürste beinahe gar, mache die Haut ab, verrühre sie in einer Schüssel zu gleichen Stücken und verfahre wie oben gesagt. (Nr. 207.)

Verschiedene Klöße als Gemüse.

Nr. 210.

Kartoffel-Klöße für 6 Personen.

Siede 36 mittelgroße Kartoffeln einen Tag zuvor und schäle sie warm. Am andern Tag reibe sie, dämpfe eine dicke, feingeschnittene Zwiebel in 8 Loth Butter ganz wenig gelb, beinahe weiß, gieße dieses auf die Kartoffeln nebst Salz, Muskatnuß und feinem Majoran. Dann schlage 8 Eier dazu, verrühre die Kartoffeln nebst 1/4 Pfund Mehl mit dem Kochlöffel ganz gut, mache Klöße daraus und probire in kochendem Wasser, ob sie zusammen halten. Ist Mehl zu wenig, so thue noch so viel als nöthig hinzu. Mache ein ziemlich großes Casserol zu drei Viertel voll Wasser kochend, nebst einer guten Hand voll Salz, lege die Klöße hinein und decke sie gut zu. Haben sie eine halbe Stunde gekocht, so nimm den Deckel ab, schneide einen Kloß durch und wenn er inwendig gar ist, so schöpfe sie mit

einem Schaumlöffel heraus. Mache 8 Loth Butter heiß, schneide eine dicke Zwiebel grob hinein und gieße dies auf die Klöße; allein jeder Kloß muß zuvor mit einem scharfen Messer in zwei gleiche Theile geschnitten werden, sonst bleiben sie nicht locker.

Nr. 211.

Andere Kartoffel-Klöße, weniger kostspielig und doch gut.

Reibe 36 Kartoffeln, wie vorher (Nr. 210) gesagt ist, schneide 2 Wasserwecke ganz fein würfelig und gieße ½ Schoppen Milch darüber. Dann brate eine feingeschnittene Zwiebel ganz hellgelb und wenn die Wecken gehörig geweicht sind, so verrühre sie nebst einer Hand voll Salz, Muskatnuß und Majoran, gieße noch ¼ Schoppen Milch dazu nebst 3 Eiern und 4 Kochlöffeln voll Mehl, verrühre alles wohl, mache die Klöße, probire in Salzwasser, ob sie halten, und verfahre im Uebrigen wie bei Nr. 210.

Nr. 212.

Kartoffel-Klöße mit Speck.

Gebrauche von Allem dieselbe Proportion wie oben, nur statt in Butter dämpfe die Zwiebel in ¼ Pfund

ganz feingeschnittenem Speck; ebenso röste die Zwiebeln, womit die Klöße begossen werden, in ¼ Pfund Speck und verfahre im Uebrigen wie bei Nr. 210 und 211.

Nr. 213.

Kartoffel-Klöße mit Schinken, nach altbayerischer Art (für 6 Personen.)

Schäle und wasche 30 Kartoffeln und reibe sie so schnell wie möglich in frisches Wasser, wasche sie noch einmal in anderm Wasser und lasse sie über Nacht wieder in anderm Wasser stehen. Am andern Tag wasche sie noch einmal und drücke sie in einer Serviette recht est aus. Lege die Kartoffeln heraus in eine große Schüssel, schlage 4 Eier hinein und verrühre sie ¼ Stunde lang mit dem Kochlöffel, weiche 4 Wasserwecke, wie bei den vorhergehenden, dazu, dann thue 1 Pfund feingehackten magern Schinken hinein nebst Majoran und Muskatnuß, dazu 4 Kochlöffel voll Mehl. Nimm eine grobe Serviette, bestreiche in der Mitte einen runden Platz mit frischer Butter, lege die Masse hinein und binde sie mit einer Kordel fest zu. Lasse in einem Eisenhafen Wasser kochend werden, thue eine Hand voll Salz dazu, lege das Eingeknöpfte hinein und lasse es ¾ Stunden

kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege den Knopf in einen Seiher, lasse ihn abdampfen und bringe ihn auf eine tiefe Platte; löse die Kordel langsam auf, lege eine Platte oben darauf, drehe die Platten um, nimm die Serviette langsam ab und begieße den Knopf mit beliebigem Fett. Man kann mit Brodkracheln, Zwiebeln, feingeschnittenem Speck, kurz nach Belieben begießen. Gib den Knopf heiß zur Tafel.

Nr. 214.

Ein großer Kloß.

Nimm wieder 36, am Tag zuvor abgekochte, geriebene Kartoffeln nebst Weck und Zwiebel, wie oben (Nr. 213) gesagt worden; schlage 6 Eier hinein, koche den Knopf in einer Serviette ½ Stunde lang und begieße ihn mit einem beliebigen Fett. Man kann auf diesen Knopf eine weiße Sauce geben, folgendermaßen zubereitet: 4 Loth frische Butter nebst einer feingeschnittenen Zwiebel weiß gedämpft, einen Kochlöffel voll Mehl dazu. Dann nimm ¼ Schoppen Milch — süßer Rahm ist noch besser — dazu von dem Salzwasser, worin der Knopf gekocht worden, nebst Salz und Muskatnuß. Wenn dieses eingekocht ist, so begieße den Knopf damit.

Nr. 215.

Leber-Klöße.

Schneide 3 Kreuzerwecke ganz fein würfelig und weiche sie in 2 Schoppen Milch. Dann reibe 3 Wecke, röste sie in 4 Loth Butter schön gelb, rühre 1/4 Pfund Butter zu Schaum, schlage nach und nach 3 Eier hinein und 3 Dotter und rühre dieses unter die eingeweichten Wecke. Nimm eine Kalbsleber und 1/4 Pfund Ochsen- oder Rindsleber. Röste eine dicke, feingeschnittene Zwiebel schön gelb und thue alles in eine Schüssel nebst Muskatnuß, feinen Näglein, Salz und Majoran und rühre es eine viertel Stunde zusammen, dann thue 3 Kochlöffel voll Mehl hinein. Mache einen blechernen Löffel in dem Salzwasser, worin die Klöße gekocht werden, heiß, schöpfe einen Kloß heraus, lasse ihn eine gute viertel Stunde kochen, schneide ihn mit einem scharfen Messer durch und probire, ob er durch gar ist. Wenn er nicht zusammenhält, so gib noch Mehl dazu und probire, ob nicht Salz oder sonst etwas fehlt. Man darf überhaupt die Klöße nicht ins Wasser legen, bevor man die Gewißheit hat, daß sie ganz vollkommen sind. Entsprechen sie allen Wünschen, so koche sie alle ab, richte sie an, schneide sie entzwei und gieße Butter nebst Zwiebeln darauf.

Nr. 216.

Ordinäre Leber-Klöße.

Nimm eine gehackte Kalbsleber, 1/4 Pfund Rindsleber und 1/4 Pfund Nierenfett, alles fein zusammengehackt. Dann reibe 4 Loth Schwarzbrod und röste es in 6 Loth Schmalz ganz gelb; nimm dieses alles in eine Schüssel nebst 4 Eiern, Salz, Muskatnuß, etwas gute Näglein und 4 Kochlöffel voll Mehl. Probire einen Kloß und verfahre wie bei den vorhergehenden. (Nr. 215.)

Nr. 217.

Rehleber-Klöße.

Nimm dieselbe Proportion; nur nimm zu einer Rehleber noch die Lunge, 1/4 Pfund Kalbsleber nebst 1/4 Pfund Nierenfett und verfahre, wie im Vorhergehenden gesagt wurde. (Nr. 216.)

Nr. 218.

Weck-Klöße (für 6 Personen.)

Weiche 6 Wasserwecke einen Tag zuvor in frischem Wasser; am andern Tag lasse das Wasser ablaufen und gieße frisches darüber. Röste 4 geriebene mürbe Wecke in 4 Loth frischer

Butter; drücke die Wasserwecke so fest wie möglich aus und gieb die gerösteten Wecke dazu. Lasse 4 Loth Butter heiß werden, schneide eine Zwiebel fein hinein, dann eine Hand voll Schnittlauch, ebensoviel Petersilie nebst Muskatnuß und Salz und rühre dieses alles zusammen mit 6 ganzen Eiern, thue 2 gute Kochlöffel voll Mehl daran, schöpfe mit einem blechernen Löffel einen Kloß in Salzwasser, lasse ihn ½ Stunde kochen und probire, ob er in der Mitte gar ist; hat man sich überzeugt, daß nichts mehr fehlt, so kocht man sie alle, macht sie mit zwei Gabeln in der Mitte etwas voneinander und begießt sie mit einem beliebigem Fett.

Nr. 219.

Gries-Klöße (Knödel) (für 12 Personen.)

Lies 1½ Pfund Gries sauber aus, mache 2 Schoppen Milch siedend, brühe den Gries damit in einer Schüssel an, lasse ¼ Pfund Butter vergehen und gieße sie über den angebrühten Gries. Schlage 2 ganze Eier und 2 Dotter dazu, salze sie und mache 16 Knödel daraus. Wenn sie ½ Stunde in Salzwasser gesotten haben, so röste etwas Weckmehl in 4 Loth Butter gelb und gieße sie über die Knödel.

Nr. 220.

Hefen-Klöße.

Nimm 1½ Pfund Mehl in eine warme Schüssel, rühre die Hälfte des Mehls mit 6 Kochlöffeln voll Hefe und ½ Schoppen warmer Milch an und lasse es an einem warmen Ort zugedeckt stehen. Wenn der Teig ordentlich gegangen ist, so rühre 4 bis 6 Eier, etwas Salz, noch ein wenig Milch und das übrige in der Schüssel befindliche Mehl mit dem Teich zusammen, bis er seine gehörige Dicke hat und schlage ihn so lange, bis er sich von der Schüssel loslöst, mache dann kleine Kuchen davon, lege sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und lasse sie noch einmal gehen. Dann setze sie, so daß sie vollkommen Platz haben, in kochendes Wasser, lasse sie ungefähr 10 bis 18 Minuten kochen, nimm sie alsdann heraus, lege sie auf eine Schüssel und ritze sie mit 2 Gabeln von einander, damit sie ausdampfen. Mache Fett nebst Zwiebeln oder Weckmehl kochend und begieße sie damit.

Nr. 221.

Gebrühte Klöße (für 6 Personen.)

Lasse in einer Pfanne 2 Schoppen Milch

siedend werden, rühre darin 6 Kochlöffel voll Mehl über dem Feuer ab, bis es sich von der Pfanne ablöst. Dann lege den Teig in eine Schüssel, lasse ihn abdämpfen, rühre 6 ganze Eier und 6 Dotter dazu fein ab; es muß aber ein Ei nach dem andern eingeschlagen werden. Gieb auch ein wenig Salz dazu. Dann streue ein wenig Mehl auf ein Brett, mache die Knödel darauf, koche sie in Salzwasser ab, begieße sie mit Fett und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 222.

Ganz feine Klöße von Gänseleber.
(für 12 Personen.)

Schneide 3 Wasserwecke ganz fein würfelig und weiche sie in 1 Schoppen Milch. Lasse 3 frische geriebene mürbe Wecke in 4 Loth Butter schön gelb werden, schneide dann eine dicke Zwiebel fein hinein und röste dies in 2 Loth Butter auf. Nimm 2, 3 oder auch 4 Gänselebern, mache die Galle sorgfältig heraus, die Haut ab und schabe oder hacke sie ganz fein. Darauf thue dieses alles in eine Schüssel, rühre 3 ganze Eier und 3 Dotter hinein, gieb dazu Muskatnuß, Salz, etwas feine Näglein, von einer halben Citrone die gelbe Schale in etwas Majoran, rühre dieses nebst 4 Kochlöffeln voll Mehl 1/4

Stunde lang, dann probire, wie bei den anderen Klößen (siehe Nr. 215), ob sie zusammenhalten. Sind sie gar geworden, so schneide sie von einander und begieße sie mit Butter nebst Zwiebeln.

Nr. 223.

Gries-Brei.

Man rühre 1/2 Pfund Gries in 3 Schoppen siedender Milch an und lasse dies eine gute halbe Stunde langsam kochen; dann rühre einen ganz kleinen Kochlöffel voll Mehl mit kalter Milch hinein und lasse es noch eine viertel Stunde kochen. Rühre den Brei herum und wenn er zu dick ist, so gieße so lange kochende Milch hinzu, bis die gehörige Dicke da ist. Darauf richte den Brei in einer tiefe Platte an, und bestreue ihn mit 4 Loth gestoßenem Zucker. Schneide von einem vierfach gelegten Bogen Papier eine Blume, so, daß man etwas durchsieben kann, bestreue das Papier mit gestoßenem Zimmet und gieb den Brei zur Tafel; man kann den Zimmet auch rund herum streuen und etwas in die Mitte, dies sieht ganz gut aus.

Nr. 224.

Reis-Brei.

Wasche, belese und brühe 1 Pfund Reis

mehrmals mit kochendem Wasser ab; dann lasse 4 Schoppen Milch kochend werden, gieße den Reis hinein und koche ihn so lange, bis er gar geworden ist. Rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit kalter Milch hinein, rühre den Brei herum und lasse ihn noch ein wenig kochen. Ist er zu dick geworden, so verdünne ihn mit kochender Milch, richte ihn auf einer tiefen Platte an und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet wie oben (Nr. 223) gesagt wurde.

Nr. 225.

Mehl-Brei.

Man rechnet auf einen Schoppen Milch einen Kochlöffel voll Mehl. Also lasse 4 Schoppen Milch sieden, rühre 4 Kochlöffel voll Mehl mit kalter Milch an nnd lasse dies hinein laufen, rühre es gut herum, stelle den Brei auf gelindes Feuer, weil er länger kochen muß wie anderer Brei und verfahre damit, wie bei dem Obigen (Nr. 223).

Nr. 226.

Nudeln auf deutsche Manier (für 12 Personen).

Man lege auf ein Brett 1 Pfund feines

Mehl, mache ein Grübchen in die Mitte und schlage 12 Eier eins nach dem andern hinein. Im Sommer muß man sehr vorsichtig sein, daß man kein angebrühtes Ei bekommt und das Ganze verderbe; man schlage daher die Eier eins nach dem andern zuvor auf einen Teller. Alsdann klopfe man die Eier mit dem Mehl mit einer Fleischgabel und mache, daß sie nicht auseinander laufen, damit das Brett trocken bleibt. Darauf nehme man so viel Mehl dazu, wie nur möglich, damit der Teig recht fest werde, je fester, desto besser, lege ein großes Tuch auf einen großen Tisch, mache Küchelchen, lege die Nudelkuchen, nachdem sie mit dem Nudelholz dünn gewalzt sind, auf das Tuch, damit sie trocken werden, jedoch nicht zu trocken. Sind sie daher trocken und man hat noch nicht Zeit zum Schneiden, so lege man sie einmal zusammen und bedecke sie mit dem Tuche. Dann schneide man sie nicht zu fein und nicht zu grob. Bevor die Suppe angerichtet wird, lege man die Nudeln in einen großen Hafen voll kochendem Wasser, decke sie zu, und lasse sie nur 6 Minuten kochen (eine Hand voll Salz dazu). Von den geschnittenen Nudeln schneidet man eine Handvoll etwas feiner, bratet sie in 8 Loth Butter schön gelb, rührt aber dabei fleißig, damit sie gleich gelb werden und hält

sie heiß. Dann schütte man die Nudeln in einen Seiher, rühre mit der Fleischgabel herum, daß das Wasser recht abläuft, richte sie an und gieße das Fett darüber.

Nr. 227.

Italienische Nudeln (Macaroni).

Für 12 Personen gebraucht man 24 Loth Macaroni. Lasse in einem Kasserol Wasser kochend werden, lege die Macaroni, welche zu Stücken von 2 Zoll gebrochen sind, nebst einer Hand voll Salz hinein, decke sie zu und lasse sie eine halbe Stunde kochen. Dann siehe nach, ob sie weich sind; sind sie noch hart, so lasse sie noch etwas kochen; darauf siebe sie, damit das Wasser abläuft und thue sie in eine heiße Schüssel, damit sie nicht kalt werden. Reibe 1/4 Pfund Parmesankäse, in Ermangelung dessen Schweizerkäse auf einem Reibeisen fein, lasse 8 Loth Butter in einem Casserol vergehen, lege den geriebenen Käse in sechs Eßlöffel voll guten süßen Rahm, gieße die Hälfte von der heißen Butter dazu und mache mit zwei Kochlöffeln den Käse so durch einander, als ob man Salat mengt. Dann richte die Macaroni auf 2 heißen Platten an, lege einen Kaffeelöffel voll Weckmehl einen Augenblick in die übrige heiße

Butter, begieße die beiden Platten damit und gieb sie zur Tafel.

Nr. 228.

Französische Nudeln, genannt Vermiselles.

Wasche und brühe diese feinen, gekauften Nudeln mit kochendem Wasser 4 mal und rühre mit dem Kochlöffel wohl, damit sie rein werden. Dann lasse sie in guter Bouillon (für 12 Loth Nudeln nimmt man 4—5 Schoppen Bouillon) gut garkochen, bis die Bouillon recht eingekocht ist; dann lege noch 2 Loth frische Butter dazu, nebst etwas feiner Petersilie, Muskatnuß und Salz, richte sie heiß an, und gieb sie zur Tafel.

Nr. 229.

Gefüllte Nudeln (für 6 Personen).

Mache von 4 Eiern und 4 Dottern nebst entsprechendem Mehl Nudeln (siehe Nr. 226), und lasse sie auf einem Tuche halb trocken werden. Dann nimm 4 mürbe Wecke, schneide sie ganz fein, und weiche sie in 1 Schoppen Milch. Schäle ferner von 6 Bratwürsten die Haut ab, lege die Würste mit den eingeweichten Wecken in einen Mörser und stoße sie mit 4 Eiern. Lasse 2 Loth Butter in einem Kasserol heiß werden,

schneide 6 Charlotten und eine Handvoll Petersilie fein hinein und röste dies gelb; thue dann das aus dem Mörser hinzu und röste es, bis es ziemlich trocken ist. Ist bald Zeit zum Anrichten, so bestreue die Nudeln mit etwas feinem Weckmehl, lege das Fleisch aus einander darauf, richte es so ein, daß eine Nudel wie die andere belegt wird, rolle die Nudeln und schneide sie in Zoll lange Stücke. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten koche die Nudeln in der Fleichbrühe, wovon man die Suppe machen will, siebe sie aber zuvor fein, decke die Nudeln zu, bis die Suppe gegessen ist und begieße sie dann mit etwas Weckmehl in 4 Loth Butter geröstet. Sie dienen als Fleisch und Gemüse und reichen mit der Suppe für eine einfache Haushaltung zu einem Mahle hin; denn sie sättigen sehr und schmecken kräftig.

Nr. 230.

Dampfnudeln in Wasser gekocht.

Nimm 3 Pfund gesiebtes Mehl in eine warme Schüssel, mache mit dem Kochlöffel in die Mitte ein Grübchen, rühre einen Schoppen laue Milch nebst 6 Eßlöffel voll gute Essighefe hinein und stelle es zugedeckt an einen warmen Ort. Wenn man um 12 Uhr essen will, muß man schon

um 7 Uhr anrühren. Ist der Teig gegangen, so mache einige Bleche heiß, bestreue sie mit Mehl und stelle sie an einen warmen Ort. Dann rühre mit einem Kochlöffel das Mehl herum, nebst noch 1/4 Schoppen Milch, noch 1 Eßlöffel voll Essighee und einer Hand voll feinem Salz und lasse es warm stehen. Rühre 10 Loth Butter zu Schaum, 6 Eier eins nach dem andern hinein, dann dieses in den Teig, schlage und zwicke den Teig, bis Schüssel und Hände sauber bleiben. Ist der Teig zu steif, so nimm noch etwas Milch, ist er zu dünn, noch etwas Mehl hinein. Es hängt davon ab, ob das Mehl frisch oder älter ist; natürlich je feiner das Mehl ist, desto besser. — Viele Hausfrauen glauben, wenn sie einige Kreuzer am Pfund sparen, das wäre gehaust; allein im Gegentheil, die Erfahrung hat mich gelehrt, daß das feinste Mehl das billigste ist, da es mehr aufgeht und ergiebiger ist. — Lege auf ein Backbrett eine Hand voll Mehl, mache den Teig aus der Schüssel darauf und wälgere ihn einigemal, bis er schön glatt ist. Wenn man mit dem Finger in den Teig drückt und dieser wieder schnell aufgeht, so hat er die gehörige Proportion. Nimm ein kleines Kindergläschen, einen Eierbecher oder ein ähnliches Blechgeschirr, steche die Dampfnudeln vom Teig rund herum weg, schlage

den übrigen Teig wieder und fahre so fort, bis die Dampfnudeln gemacht sind; dann setze diese auf das Blech, nicht zu nahe und nicht zu weit und stelle sie an einen warmen Ort, jedoch so, daß die Hitze mehr von oben, als von unten kommt. Will man um 12 Uhr essen, so müssen die Dampfnudeln schon um 10 Uhr fertig sein; dieses ist eine Hauptregel; denn sie lassen sich im Gehen nicht zwingen. Wenn die Dampfnudeln gehörig gegangen sind, so nimm einen Eisenhafen, mit einem gut schließenden Deckel, lege diesen Deckel auf die Heerdplatte oder in den Backofen, damit er heiß wird. Lege 8 Loth frische Butter in den Hafen, gieße ½ Schoppen heißes Wasser dazu, streue etwas feines Salz auf den Boden, lasse es wohl kochen und setze eine Dampfnudel neben die andere in den Hafen, allein blos den Boden voll, nicht auf einander, das verdirbt. Anfangs dürfen sie stark kochen, allein auf einem zu heißen Platz dürfen sie nicht stehen, weil sie leicht brennen, wenn sie angefangen haben zu backen.

Sind die Dampfnudeln gebacken, so setze sie mit der Eisenschaufel auf eine heiße Platte und gieb sie zur Tafel. Man gibt dazu gewöhnlich Compot von frischem Obst, wenn man kein dürres hat.

Anmerkung, welche man strenge beobach-

ten muß: Wenn man während des Kochens den Hafen rückt, so muß man sich sehr in Acht nehmen, weil die Dampfnudeln klotzig werden, sobald das Wasser darauf kommt; ebenso muß der Deckel schnell abgehoben und jedesmal abgetrocknet werden, damit keine Dampftropfen auf die Dampfnudeln fallen, sonst fallen sie zusammen und sind verdorben. — Was nützt der beste, regelmäßigst gemachte Teig, wenn man beim Backen leichtsinnig ist. Ich habe in meiner 30jährigen Praxis nie einer Köchin die Dampfnudeln anvertraut und niemand soll es thun, der keine zuverlässige Köchin hat.

Nr. 231.

Dampfnudeln in Milch gekocht.

Man verfahre gerade, wie bei den vorhergehenden (Nr. 230), nehme aber beim Kochen anstatt des Wassers Milch. Nimm also 8 Loth beste frische Butter nebst ½ Schoppen Milch in den Hafen, bestreue den Boden statt des Salzes mit gestoßenem Zucker, gleichmäßig vertheilt und fahre in derselben Weise fort, wie oben gesagt. Eine Vanillen-Sauce mit Milch gekocht ist passend dazu.

Nr. 232.

Dampfnudeln im Ofen.

Nimm dieselbe Proportion wie bei den vorigen

Nummern. Anstatt die Dampfnudeln auf ein Blech zu setzen, gieb 8 Loth Schmälzbutter oder Schmalz in einen Eisenhafen oder eine Bratpfanne, was gerade in den Backofen geht, lasse sie warm werden, setze die Dampfnudeln neben einander hinein und stelle sie an einen warmen Ort, bis sie gehörig gegangen sind. Eine Stunde vor dem Anrichten stelle sie in den Ofen, backe sie langsam und wenn sie unten schön gelb sind, sind sie gar. Alsdann nimm sie heraus, stürze sie auf eine heiße Platte, bestreue sie mit etwas gestoßenem Zucker und gieb sie zur Tafel.

Hierzu ist eine gute Compote von Fallenzer Birnen passend.

Nr. 233.

Schnecken-Nudeln in Wasser.

Man verfahre auf dieselbe Weise, wie bei den Dampfnudeln, nehme jedoch keine Eier und mache den Teig steifer. Ist der Teig fertig, so mach' ihn auf dem Nudelbrett mit dem Nudelholz ganz dünn; lasse 4 Loth Butter warm werden, streiche damit den Teig mit dem Pinsel an, bestreue ihn mit Zucker, Zimmet und kleinen Rosinen, schneide mit dem Röllchen den Teig in zwei Finger breite und sechs Zoll lange Riemen, rolle sie zu, setze sie auf ein warmes mit Mehl bestrichenes Blech und verfahre gerade, wie bei den Dampfnudeln in Wasser ge-

kocht (Nr. 230). Man kann auch hierzu Compote geben.

Nr. 234.

Schnecken-Nudeln (ganz fein.)

Man verfahre damit, wie bei den feinen bayerischen Dampfnudeln (siehe Nr. 231), nur in Betreff des Rollens, wie bei den obigen Schnecken-Nudeln. Man backe sie in Zucker und Milch, wie die Dampfnudeln. (Nr. 230.)

Nr. 235.

Schnecken-Nudeln im Ofen.

Werden ebenso behandelt wie die Dampfnudeln im Ofen. (Nr. 232.)

Nr. 236.

Schneiderflecklein.

Verwende hierzu den Schneckennudelteig Nr. 233, nur nimm etwas mehr Zucker und weniges Salz. Wälgere den Teig und schneide daraus fingergroße Riemen, ziehe sie durch zerlassene Schmelzbutter und setze sie in zwei Reihen verschränkt in eine Tortenpfanne, doch nicht zu nahe aufeinander. Backe sie im Ofen oder auf Kohlen und gieb dazu eine Milchsauce mit Vanille.

Nr. 327.

Preßkopf (fromage de cochon.)

Ein Ochsenmaul, ein halber Schweinskopf,

4 Schweinsohren, 2 Schweinszungen und eine geräucherte Rindszunge werden mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Citronen, Lorbeerblatt, ganzen Nelken, Pfeffer, Salz und Wasser, daß es darüber geht, beinahe weich gekocht; dann wird alles herausgenommen und nachdem die Knochen sauber abgesondert, nudelartig geschnitten. Dann nimmt man 2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Essig, einige Löffel voll Jus und läßt das geschnittene Fleisch vollends darin weich kochen. Endlich nimmt man dasselbe heraus, bindet es in eine Serviette und beschwert es; läßt den Weinsud gestehen, hebt dann das Fett ab. Man verrührt einige Eierweiß und stellt die Brühe wieder aufs Feuer, läßt sie einigemale damit aufkochen und, wenn sie in Salz und Säure recht ist, durch eine Serviette laufen; wenn sie gestanden ist, wird der in Scheiben geschnittene Preßkopf damit garnirt.

Nr. 238.

Majonnaise von Hecht oder Aal.

Man putze und schneide einen schönen Hecht von 4 Pfund schwer voneinander in schöne Stücke, ohngefähr 1/2 Portion jedes Mal. Dann kocht man einen Sud von 2 Schoppen Wasser, 1 Schoppen Weinessig, eine Hand voll Salz, 2 dicke Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern. Wenn

der Sud 1/2 Stunde gekocht hat, so lege die Stücke Fisch hinein und lasse sie gar werden; dann werden sie auf eine Serviette gelegt zum Erkalten. Siede 8 Eier ab, von denen man mit dem Weißen Verzierungen macht, setze diese Stücke Fisch auf eine Platte in der Form einer Pyramide, lege ausgesteinte Oliven und das Eier-Weiße dazwischen; dann rühre ein Eierdotter roh an mit einigen Tropfen Provencer-Oel, thue dann das Gelbe von den 4 Eiern dazu, zerdrücke dieses damit und thue dann noch Oel, Pfeffer, Salz und etwas Essig dazu, und gieße dieses gesiebt über die Majonnaise; oben darauf wird es mit guter Gelée verziert.

Dieses giebt man als kalte Entrée bei einem großen Diner. Im Sommer wird es in einen kalten Keller oder auf Eis einige Stunden vor dem Anrichten gestellt, damit es kalt zu Tische kommt.

239.

Ragout von Salmen à la Hollandaise.

Putze 4 Pfund Salmen, nimm die Gräthen heraus, wasche ihn sauber und schneide ihn zu schönen Portionen, lege ihn in eine Schüssel mit ein wenig Salpeter und Salz. Mache denselben Sud wie bei Nr. 238 angegeben ist, lasse ihn darin gar werden und lege ihn auf eine Platte und bewahre ihn gut warm auf. Nimm

in ein Casserol 4 Loth Butter, lasse sie heiß werden und rühre einen Kochlöffelvoll Mehl hinein; dann 6 Ei-Dotter mit gerührt und zwei Kaffeeschaalen voll von dem Sud dazu und eben so viel Erbsenbrühe, rühre es wohl am Feuer ab, drücke den Saft von 2 Citronen dazu nebst Salz. Richte den Salm warm an und treibe die Sauce durch ein feines Sieb darüber.

Nr. 240.

Salmen à la Hollandaise.

Man schneidet den Salmen in beliebige Scheiben, thut ihn in ein Casserol sammt 4 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Petersilie, Citronenschale, Thymian, ganzem Gewürz, Salz, Pfeffer und einer Flasche weißem Wein, deckt es zu und läßt es 1 1/2 Stunde langsam kochen, röstet es trocken auf einer Platte und macht folgende Sauce darüber: Ein Stück Butter und ein Kochlöffel stark voll Mehl wird mit 6 Eiergelb untereinander gerührt. Dann läßt man 3 Trinkgläser voll von der Brühe, worin der Salm gekocht wurde, durch ein Sieb laufen, und rührt diese daran, nimmt es dann aufs Feuer und läßt es unter beständigem Rühren ein wenig kochen. Rühre nun etwas mit Butter fein gehackte Sardellen unter die Sauce und richte sie über die Salmen an.

Nr. 241.

Türbot auf dem Roste.

Man wässere einen Turbot einige Zeit, trockne ihn ab, lege ihn mit Zwiebel und Lorbeerblätter in eine Schüssel und begieße ihn einige Zeit mit Provencer-Oel; so muß er gut zugedeckt einen halben Tag liegen. Dann lege ihn auf den Rost, und so oft man ihn wendet, muß er immer mit Provencer-Oel bestrichen werden, beim Anrichten bestreiche ihn dann mit ein wenig Cayenne-Pfeffer und etwas warmer Butter. Folgende Sardellen-Sauce ist ganz passend dazu: Lasse 8 Loth Butter mit 2 Kochlöffelvoll Mehl dünsten, schneide eine dicke Zwiebel ganz fein hinein, verdünne dies mit guter Bouillon und lasse es kurz vor dem Anrichten eine Stunde kochen. Putze ein Viertel Pfund Sardellen rein, wasche sie und schneide sie ganz fein in diese Sauce, lasse 2 Eier hart kochen und häckele dieses auch in die Sauce mit etwas Citronensaft und Muskatnuß, dann gieße die Hälfte auf den Turbot und die andere Hälfte gieb warm zur Tafel.

Nr. 242.

Schwarzwildbrett mit Aspic.

Man nehme den Rücken vom Schwein und

löse alle Knochen davon, rolle ihn und binde ihn mit einem guten Bindfaden fest zu. Dann koche dies in Weinessig und Wasser, thue gute Nägelein, eine Hand voll Wachholder, 2 dicke Zwiebeln, 1 Gelberübe, 1 Petersilienwurzel, Lorbeerblätter, Salz und ganzen Pfeffer dazu. Lasse dies langsam gar werden; nimm es heraus, schneide schöne Stücke scheibig daraus und halte es warm. Dann röste in 4 Loth Butter 2 Kochlöffel voll Mehl und 2 Kochlöffel geriebenes Brod ganz dunkelgelb, lasse dies in die vorher gesiebte Sauce laufen nebst einer kleinen Handvoll gestoßenen Wachholderbeeren, koche dies noch 1/2 Stunde zusammen und beim Anrichten gieße davon über die geschnittenen Stücke.

Dasselbe kann man auch kalt in einer Gelée-Aspic geben.

Verschiedene kleine Würste.

Nr. 243.

Würste von Hecht.

Schuppe 4 Pfund Hecht, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Haut mit dem Messer ab, löse das Fleisch von den Gräthen und lege solches auf ein sauberes Schneidebrett; salze es, gieb 6 gestoßene Nägelein und 6 weiße Pfefferkörner; dazu sammt ein wenig Basilie, die-

ses Alles schneide recht fein zusammen. Schneide von 2 Kreuzerbroden das Braune hinweg, weiche den weißen Ballen in 1 ½ Schoppen guten Rahm ein, drücke ihn wieder aus, und lege ihn zu dem zusammen geschnittenen Hecht in einen Mörser, gieb ¼ Pfund Butter und einen halben Schoppen Wein daran, und stoße Alles recht fein zusammen. Wenn dieses geschehen, so fülle mit dieser Masse die Bratwurstdärme. Die Würstchen werden nicht mit Bindfaden unterbunden; lege endlich in eine Tortenpfanne 4 Loth Butter und lasse sie heiß werden. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten lege die Würstchen hinein und lasse sie schön gelb braten.

Nr. 244.

Würstchen von Salmen.

Wasche 1 ½ Pfund Salmen sauber, schneide die Haut davon und das Fleisch würfelartig, gieb 8 ausgegrähtete und gewaschene Sardellen dazu, das nöthige Salz, die Schale von einer Citrone, welche aber zuvor ganz fein geschnitten werden muß und 8 gestoßene Nägelein, dieses Alles schneide recht fein zusammen. Das Weiße von zwei Kreuzerbroden weiche in 1 ½ Schoppen süßen Rahm ein, gieb ¼ Pfund

Krebsbutter hinzu, setze das Brod nebst der Krebsbutter auf ein Feuer, und rühre mit einem Kochlöffel beständig um, damit sich das Brod nicht anlege. Wenn das Brod ganz dick ist, so lege dasselbe und den zusammen geschnittenen Salm in einen Mörser, gieße ½ Schoppen Wein daran, und noch 3 Loth Butter, stoße Alles recht durch einander und fülle hierauf von der Masse die Bratwurstdärme. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten gieb 3 Loth Krebsbutter in eine Tortenpfanne, lasse sie heiß werden und lege die Würstchen hinein, wende sie öfters um, damit sie auf beiden Seiten schön braten und gieb sie zur Tafel.

Nr. 245.

Würste von Kapaunen.

Rupfe und putze 2 Kapaunen, wasche sie sauber aus, und dressire sie wie schon mehrmal gesagt worden ist, dann brate sie an dem Spieße. Wenn die Kapaunen fertig sind, so löse das Fleisch von den Beinen ab, und schneide es mit dem Schneidemesser ganz fein. Putze und schneide 4 Zwiebeln recht fein, und röste sie in 4 Loth Butter. Wenn sie weich sind, so gieb das zusammen geschnittene Fleisch von den Kapaunen auch dazu, salze es, gieb ein wenig Mus-

katnuß dazu, gieße 1½ Schoppen Bechamelle daran und mache eine Liaison aus dem Dotter von 12 Eiern, legire die Würste damit und fülle sie in die Därme, wie schon mehrmal ist gesagt worden. Diese Würste werden unterbunden; eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieße in ein Kasserol 4 Schoppen Milch und eben so viel Wasser, und gieb das nöthige Salz dazu. Wenn dieses kocht, so lege die Würste darein und lasse sie einigemale aufkochen; lege sie hernach auf ein sauberes Tuch, trockne sie ab, und lege sie in eine Tortenpfanne, mit 4 Loth heiß gemachter Butter, brate sie schön gelb und gieb sie zur Tafel.

Nr. 246.

Kleine Würste von Karpfenmilch.

Hat man an einem Fasttage von mehreren Karpfen die Milch, so wasche dieselbe aus, und blanchire sie im Salzwasser; dann schneide sie in ganz kleine Würfel, putze 24 Charlotten, schneide sie recht fein, röste sie in 4 Loth Butter weich, gieb die Milch dazu, nebst Salz und Muskatnuß, schneide ferner 24 Krebsschweife eben so klein, und lege sie zu dem Obigen. Schneide von zwei Kreuzerbroden das Braune hinweg, das Weiße aber würfelartig, und lege

es in ein Geschirr; gieße 1 Schoppen Milch daran und von 8 Eiern den Dotter, gieb noch ¼ Pfund zergangene Butter dazu und mache es wohl untereinander. Wenn das Brod ganz durchweicht ist, so gieb es zur obigen Masse, und mische es wohl unter einander; alsdann fülle die Därme damit, unterbinde sie mit Bindfaden, blanchire sie einigemal im Salzwasser und lege sie hernach auf ein sauberes Tuch damit sie abtrocknen. Lege die Würste zu 4 Loth Krebsbutter in eine Tortenpfanne, und laß' sie auf beiden Seiten schön gelb braten.

Nr. 247.

Würste von Hammelfleisch.

Schneide von 3 Pfund magerem Hammelfleisch die Haut ab und schneide das Fleisch klein würfelartig zusammen, auch ein Pfund Nierenfett, gieb dazu ein wenig Thymian und Basilie, das nöthige Salz und Muskatnuß. Schneide die ganze Masse mit dem Schneidemesser recht fein, lege das Geschnittene zusammen in einen Mörser, gieße daran ½ Schoppen Wasser und stoße Alles recht fein zusammen, nimm es dann heraus und fülle die Bratwurstdärme. Die Würste werden auf einem Roste gebraten.

Nr. 248.

Leberwürstchen.

Häute eine Kalbsleber ab, schabe sie auf einem sauberen Schneidebrett, damit das Faserige davon komme, und schneide die Kalbsleber mit dem Schneidemesser sehr fein zusammen. Blanchire 1 Pfund frischen Speck und schneide ihn eben so fein, als die Leber. Schneide 3 große weiße Zwiebeln mit dem Schneidemesser so fein als möglich, lege den zusammen geschnittenen Speck in ein Casserol, gieb die Zwiebeln dazu und röste sie ganz weich, setze sie vom Feuer, und gieb die Kalbsleber auch dazu, Salz und Muskatnuß, auch ein wenig Basilie und Majoran. Weiche ein Kreuzerbrod in Milch ein, drücke es wieder aus, lege in einen Mörser 4 Loth Butter und das ausgedrückte Brod, stoße es recht fein, und mische es zu der ganzen Masse, so daß Alles wohl unter einander komme, und fülle sie in die Bratwurstdärme; diese werden mit Bindfaden unterbunden, und einige Walle im Wasser gesotten, dann heraus genommen und auf ein sauberes Tuch gelegt. Gieb dann in eine Tortenpfanne 4 Loth Butter, lasse sie heiß werden, lege die Würste hinein und brate sie schön gelb auf beiden Seiten. Ist es Zeit zum Anrichten, so schneide den Bindfaden ab.

Nr. 249.

Kleine Bratwürste von Rindfleisch.

Häute 2 Pfund mageres Rindfleisch von einem Schlägel ab, und schneide es klein würfelartig zusammen. Schabe 1 Pfund frischen Speck zu dem Rindfleisch, gieb das nöthige Salz dazu, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, ein wenig Thymian und Basilie. Dieses Alles schneide mit dem Schneidemesser recht fein, dann lege die ganze Masse in einen Mörser, gieße dazu ½ Schoppen Wein, stoße Alles durcheinander und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würste werden nicht unterbunden, sie müssen in ein Fett eingetunkt und auf dem Rost gebraten werden.

Nr. 250.

Bratwürste von Fasanen.

Rupfe und putze einen Fasan, nimm das Eingeweide heraus, ziehe ihm die Haut ab, schneide das Fleisch von den Beinen, wasche es sauber aus (die Beine kann man zu einer Suppe verwenden), lege zu dem Fleisch von dem Fasan ¾ Pfund mageres Schweinefleisch, wie auch ½ Pfund frischen Speck, welches Alles klein würfelartig geschnitten wird. Gieb Salz, ein wenig Muskatnuß, auch ein wenig gesto-

ßenen weißen Pfeffer dazu; dann schneide Alles mit dem Schneidemesser so fein als möglich, gieße, dazu ½ Schoppen Wein und lege die ganze Masse in einen Mörser, stoße es zusammen, damit die ganze Masse noch feiner werde und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würste werden nicht unterbunden, sondern sie werden in einer Tortenpfanne auf beiden Seiten langsam gebraten.

Nr. 251:

Würste von Gansleber.

Wasche 2 große Ganslebern sauber aus, ziehe die Haut davon ab, und schabe die beiden Ganslebern fein zusammen; gieb Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, auch ein wenig Basilie, weiche das Weiße von einem Kreuzerbrod in Milch ein, drücke dasselbe wieder aus, und lege es zu den zusammen geschabten Lebern. Schneide solches Alles recht fein, gieße dazu ¼ Pfund vergangene Krebsbutter und eine obere Kaffeeschaale voll Burgunder Wein und mache die ganze Masse unter einander. Alsdann nimm 4 geschälte Trüffeln und 12 Charlotten, ein wenig Petersilie, schneide solche mit dem Messer so fein als nur möglich ist. Gieße in ein Casserol eine obere Kaffeeschaale voll Provenceröl,

lasse es recht heiß werden, lege das Finseur darein, und lasse es weich dünsten; gieb die ganze Masse zu dem Finseur, mache Alles untereinander, schlage den Dotter von 4 Eiern dazu und fülle die Bratwurstdärme damit. Die Würstchen müssen mit Bindfaden unterbunden und in 6 Schoppen Bouillon einige Walle aufgesotten werden; dann werden sie herausgenommen und in kaltem Wasser abgefrischt, mit einem sauberen Tuch abgetrocknet und in einer Tortenpfanne mit 4 Loth Krebsbutter auf beiden Seiten schön gebraten. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm den Bindfaden ab.

Nr. 252.

Geräucherte Knackwürste.

Schneide 2 Pfund mageres Rindfleisch, 2 Pfund fettes Schweinefleisch und 1 Pfund frischen Speck, dann ½ Pfund magern rohen Schinken würfelartig, gieb dazu Salz, etwas gestoßene Nägelein, weißen Pfeffer und eine feingeschnittene Citronenschale, Cardamom, auch ein wenig Basilie und Thymian; dieses alles schneide recht fein, gieße 1½ Schoppen Wein dazu, mache alles wohl untereinander und fülle es in die Därme. Diese Därme dürfen aber nicht zu eng sein. Unterbinde die Würste und siede sie ¾ Stunden lang.

Dann nimm sie aus dem Sud, laß sie kalt werden, trockne sie mit einem sauberen Tuche ab und hänge sie 24 Stunden lang in einen Rauchfang, damit sie halb geräuchert werden. Diese Würste werden kalt gegessen.

Nr. 253.

Preßwürste.

Wasche 3 Pfund mageres Schweinefleisch, 2 Pfund Rindfleisch von einem Lendenstück, 2 Pfund rohen Schinken, 2 Pfund frischen Speck und 1 Pfund Nierenfett sauber in lauem Wasser aus und schneide alles würfelartig, lege die ganze Masse auf ein Schneidebrett, gieb Salz dazu, auch die Schale von 2 Citronen, welche aber zuvor fein geschnitten sein muß, ein wenig Thymian, ebensoviel Basilie, 19 gestoßene Nägelein, ebensoviel weißen Pfeffer und ein wenig Cardamom; dieses alles schneide mit dem Schneidemesser so fein wie die obige Masse. Lasse in einem Casserol 6 Loth Butter zergehen, gieb die zusammengeschnittenen Charlotten hinein und lasse sie darin weich dämpfen. Lege Alles zusammen in einen Mörser, wie auch die gedämpften Charlotten nebst der Butter, gieße ½ Schoppen rothen Wein dazu, stoße die ganze Masse recht schaumig und fülle die Därme damit, unterbinde

und siede sie in Salzwasser 3/4 Stunden lang, lege sie auf ein Schneidebrett und beschwere das obere Brett mit einem Stein, damit die Würste gepreßt werden. Wenn sie kalt sind, nimm sie hervor und brauche sie nach Belieben.

Nr. 254.

Cervelat-Würste, in jeder Haushaltung anwendbar.

Man häutet 3 Pfund Schweinefleisch und 3 Pfund mageres Ochsenfleisch, wo möglich vom Lummel oder Lenden, schneidet dies in grobe Stücke und bestreut es mit feinem Salpeter, feinem Salz und läßt es, nachdem es gut gemengt wurde, über Nacht stehen. Am andern Tage wird es von einem gewandten Metzger so fein wie möglich gehackt; dann schneidet man 1 Pfund festen kernhaften Speck zu so kleinen würfeligen Stückchen, wie nur möglich. Dann verarbeitet man das Fleisch mit feinen Nägelein und stößt dies in einem großen Mörser, damit das Fleisch so zart wird wie ein Teig. Nachher menge erst den fein geschnittenen Speck und eine kleine Hand voll ganzen weißen Pfeffer. Ist das geschehen, so fülle es in gute Rinderdärme, allein so fest wie nur möglich, mache sie so lang als es nur sein kann und bestreiche sie sogleich mit Holzessig, hänge sie dann in

die freie Luft und, wenn sie getrocknet sind, so streiche sie wieder an; so verfahre einige Tage, bis sie ganz trocken geworden sind.

Anmerkung. Ist man nicht mit einer Rauchkammer versehen, so ist es am besten, wenn man in einem gut geschlossenen hölzernen Kasten das gesalzene Fleisch in feingesiebter Asche aufbewahrt. Das Fleisch bleibt trocken und behält doch einen gewissen Saft und ist vor allen Vorfällen bewahrt.

Nr. 255.

Ragoût Dempal à la Matelote.

Putze 2 junge Hühner, brühe sie und schneide sie in kleine Stücke und lege sie in frisches Wasser. Schneide 2 Paar Kalbs-Milch, blanchire sie ab und lege sie auch in Wasser. Lasse 6 Loth frischen Butter in einem Casserol heiß werden, schneide eine dicke Zwiebel fein hinein, dämpfe dies mit 2 guten Kochlöffeln voll Mehl, verdünne sie mit guter Bouillon; lege dann eine Sellerie-Wurzel hinein und wenn der Sud angekocht ist, so nimm den Sellerie heraus, thue etwas Salz hinein und lege die jungen Hühner und Kalbsmilch dazu. Ferner lege eine Hand voll Champignon, eine Hand voll Morcheln, eine Hand voll kleine geputzte Spargelköpfe, Muskatnuß und ein wenig Citronensaft dazu. Ist

das alles fertig, so mache einen schönen Rand von Butterteig auf ein Blech, (siehe Nr. 93), und einige Zierrathen von demselben Teig, bestreiche das mit gekläppertem Ei und backe es schön im Ofen. Ist es Zeit zum Anrichten, so siede 12 schöne große Krebse ab, lasse sie in einen Seiher ablaufen und warm stehen. Nimm eine runde tiefe Platte mache diese wohl heiß, setze die Stücke der Hühner und der Kalbsmilch so hoch auf einander wie nur möglich, dann setze den gebackenen Rand herum, und die verschiedenen Backereien erst zuletzt. Legire die Sauce mit 4 Eiergelb und gieße sie heiß über die Hühner, setze die Krebse oben darauf, die Backerei dazwischen und gieb es heiß zur Tafel.

Nr. 256.

Entrée von Salm (am Spies gebraten).

Nimm 4 Pfund Salm, schneide die Haut ab, theile ihn in 2 Hälften, spicke denselben mit 1 Pfund Speck, wie ein Fricando von Kalbfleisch gewöhnlich gespickt wird, stecke ihn an einen Spieß und bestreue ihn mit etwas feinem Salz; dann lasse denselben ¾ Stunden vor dem Anrichten bei öfterem Aufgießen mit 6 Loth Butter langsam braten und gar werden. Die Sauce mache wie folgt: Lasse ½ Pfund Trüffeln, ge-

waschen, geputzt und in kleine scheibige Stücke geschnitten in einem Casserol mit 4 Loth Butter nebst ½ Schoppen Wein gut dämpfen, bis sie weich sind. Dann gieße ½ Schoppen feinen guten Coulis, etwas Salz und den Saft von einer Citrone dazu, lasse die Brühe etwas kochen. Mache kleine grüne Klöße, welche bei den Suppen angegeben sind (Nr. 80), nimm den Salm vom Spieß ab, thue ihn auf eine heiße Platte, lege die grünen Klöse um den Salm herum und begieße den Salm und die Klöse mit der hergerichteten Sauce; decke ihn zu und stelle ihn an einen warmen Ort. Mache 8 Löffel voll Krebsbutter kochend und in dem Moment wo der Salm soll aufgetragen werden, wird die Krebsbutter kochend über das Ganze geschüttet.

Nr. 257.

Fricando mit Sauerampfer.

Spicke das Obertheil von einem Kalbsschlägel, nachdem es gut abblanchirt worden und die Haut schön beseitigt ist. Lasse in einem Casserol 4 Loth Butter heiß werden, schneide eine große Gelberübe scheibig hinein, und eine dicke Zwiebel dazu nebst Salz und 2 kleinen Nägelein; wenn dies alles anfängt zu braten, so setze das Fricando hinein und sogleich in einen

heißen Ofen, damit der Speck schön gelb wird. Ist es geschehen, so stelle das Fricando auf ein starkes Feuer, lege einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in die Sauce, lasse dies schön gelb werden; dann gieße ein kleines Trinkglas voll Wein dazu und lasse das Fricando noch damit dämpfen. Schneide die Schale von einer halben Citrone ab und lege sie auch hinein. Dämpfe eine große Schüssel voll gewaschenem Sauerampfer in 6 Loth frische Butter mit etwas Salz; ist der Sauerampfer weich, so rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinein mit 2 Eßlöffel voll süßen Rahm, treibe dies durch einen Seiher auf eine warme Platte und setze das Fricando darauf.

Nr. 258.

Omelette soufflée.

Man rühre von 8 Eiern das Gelbe mit 6 Eßlöffel voll süßem Rahm und 1/4 Pfund Zucker während einer Viertel-Stunde. Zu gleicher Zeit schlage man das Weiße zu einem steifen Schnee und rühre beides langsam untereinander. Lasse 4 Loth frische Butter in einer Pfanne heiß werden, allein gieb wohl Acht, daß die Pfanne in den Ofen geht; gieße die Masse hinein und stelle die Pfanne in einen nicht zu heißen Ofen und lasse sie schön ausbacken. Ist es Zeit zum An-

richten, so schlage diese Omelette zusammen, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 259.

Gewöhnliche Omelette nach französischer Art.

Man zerschlage 8 ganze Eier mit 4 Eßlöffel voll kalter Milch nebst Salz, Muskatnuß und etwas geschnittenem Schnittlauch; lege in ein Casserol 6 Loth frische Butter, lasse ihn heiß werden, aber nur nicht braun. Gieße die Eier hinein und lasse sie langsam backen auf der einen Seite; lasse die eine Hälfte auf eine heiße Platte rutschen und schlage die andere oben darauf.

Nr. 260.

Omelette aux confitures.

Verfahre gerade wie bei der Omelette soufflée, Nr. 258. Wenn sie gebacken ist, lege kleines Confect oben darauf und schlage sie zu; bestreue sie mit Zucker und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 261.

Omelette mit Vanille.

Verfahre gerade wie bei dem ersten Omelette

(Nr. 258), nur bestreue dieß oben mit Zucker und Vanille, dann schlage sie zu und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 262.

Pfannkuchen auf gewöhnliche Art (auch Eierkuchen genannt.)

Die meisten Köchinnen können keinen guten Pfannkuchen machen, es ist nicht so leicht als man glaubt.

Man thue ein Viertel Schoppen Milch in eine Schüssel und rühre 4 kleine Kochlöffel voll Mehl nach und nach hinein, so werden die Pfannkuchen besser; dann schlägt man für 2 Pfannkuchen 3 bis 4 Eier hinein, etwas Salz, und verdünne es noch mit Milch, damit der Teig nicht zu dick wird. Thue auch etwas feingeschnittenen Schnittlauch dazu. Lasse in der Pfanne 2 Loth Schmalz heiß werden, gieße die Masse hinein, fange jedoch in der Mitte an und und gieße so langsam herum, backe den Pfannkuchen auf beiden Seiten und schüttele immer an der Pfanne, desto besser gehen sie auf und und werden locker.

Anmerkung. Man darf die Pfannkuchen erst backen, wenn man sie essen will und nicht früher, denn wenn sie stehen, so verlieren sie an Güte. Es ist eine gute Gewohnheit, wenn

man jeden Pfannkuchen allein anrichtet und sie nicht aufeinander legt, sonst werden sie weich.

Nr. 263.

Pfannkuchen in feiner Sauce.

Man backe 4 schöne Pfannkuchen[1], lege jeden auf eine hölzerne Platte, dann schneide man Riemen so breit wie 2 Finger, rolle sie zusammen und stelle sie auf eine warme Platte. Lasse 1 Schoppen Milch mit Zucker und Vanille kochen, rühre 6 Eiergelb in diese Milch und gieße die Sauce durch einen Seiher über die Pfannkuchen.

Anmerkung. Die Sauce muß voraus gemacht werden und wenn die Pfannkuchen gebacken sind, gießt man die Sauce darüber und gibt sie zur Tafel.

Nr. 264.

Gefüllte Pfannkuchen.

Man backe 4 Pfannkuchen, wie schon angegeben wurde (Nr. 262). Schneide von 2 mürben Wekken die Kruste ab und weiche sie in Milch, dann hacke 1 Pfund Schweinefleisch, oder nehme 4 gute Bratwürste, mache die Haut weg, stoße in einem Mörser das Fleisch und die Wecke mit 2 ganzen Eiern; lasse in einem Casserol 4 Loth Butter heiß werden, dann schneide 6 Charlotten ganz fein und dämpfe sie darin nebst einer Hand

voll feiner Petersilie, rühre das alles zusammen, nebst Muskatnuß und belege jeden Pfannkuchen damit, rolle sie zu und bestreiche sie mit gekläppertem Ei und Weckmehl; dann werden sie in 3 Pfund Schmalz gebacken, allein man muß immer an der Pfanne schütteln, damit sie beständig in Bewegung bleiben und von allen Seiten schön gelb backen. Es ist eine vorzügliche Beilage zum Gemüse und auch zum Salat des Abends sehr gut.

Nr. 265.

Aepfel-Pfannkuchen.

Man schäle 4 große Aepfel, wenn man 2 große Pfannkuchen backen will, schneide sie in runde Scheiben und so dick wie ein kleiner Finger. Lasse 6 Loth frische Butter in einer Pfanne heiß werden, lege die Aepfel hinein und backe sie schön gelb von beiden Seiten; dann mache so viel Pfannkuchen-Teig, als wenn man nur einen Pfannkuchen backen wollte, gieße noch ein wenig Milch dazu, und begieße mit der Hälfte die Aepfel, behalte das Uebrige für den andern. Lasse ihn auf beiden Seiten schön gelb backen und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet. Diese Pfannkuchen kann man aufeinander legen wegen dem Zucker.

Nr. 267.

Fricadellen.

Hat man Ochsenfleisch, Kalbfleisch oder Schweinefleisch übrig, so menge das zusammen und hacke, oder noch besser, wiege alles durcheinander mit dem Wiegmesser. Dann schneide 6 Charlotten ganz fein und dämpfe sie in 2 Loth Butter weich, nebst einer Handvoll feinem Schnittlauch und Petersilie, rühre dies alles unter das gehackte Fleisch nebst Salz und Muskatnuß. Ist alles wohl verrührt, so thue 5 Eßlöffel voll guten sauren Rahm dazu. Alsdann nimm je einen Eßlöffel davon und lege das auf ein Brett, welches mit etwas Mehl belegt ist, und formire Fricadellen daraus; das Mehl darf aber nicht hinein, nur von Außen daran, damit sie schön beisammen bleiben. Man kann sie rund und länglich machen, wie man will. Lasse 6 Loth Schmalz heiß werden, lege die Fricadellen hinein und backe sie schön gelb, dann gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 267.

Ganz feine Pfannkuchen.

Zu 10 Eiern nimmt man ½ Viertel Butter, welcher zu Schaum gerührt wird und thut nach und nach die 10 Dotter hinein, ½ Pfund Mehl

und ½ Schoppen guten süßen Rahm, dann schlage das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee, rühre das alles wohl untereinander, backe in frischer Butter 8 schöne kleine Pfannkuchen, bestreue jeden mit gestoßenem Zucker und Vanille, lege sie aufeinander und gieb sie als Mehlspeise zur Tafel; mache aber etwas mehr Zucker auf die höchste und streue noch etwas Zimmt oben darauf.

Eier-Speisen verschiedener Art.

Nr. 268.

Gestupfte Pfannkuchen nach altbayerischer Art.

Man backe 4 große schöne Pfannkuchen; wenn sie fertig sind, so lege in einen eisernen Hafen 6 Loth frische Butter, lasse sie heiß werden, thue die Pfannkuchen hinein und steche sie mit einer Schaufel gut herum, dann lasse sie zugedeckt anziehen, und gebe sie heiß zur Tafel.

Nr. 269.

Weich gesottene Eier.

Man lasse das Wasser wohl kochen, bevor man die Eier hineinlegt; sind sie frisch, im Frühjahr, so zähle 50 (etwa 4 Minuten), dann sind sie gut; allein im Spätjahr oder Winter, wenn sie älter sind, zähle nur 40 (etwa 3 Minuten), dann sind sie gerade recht.

Nr. 270.

Harte Eier.

Lasse das Wasser kochend werden, lege die Eier hinein und zähle im Frühjahr 100 (etwa 10 Minuten), und im Spätjahr 80 — 90 (etwa 8 Minuten), die Eier dürfen nicht zu hart sein, da sie dann nicht gut schmecken und ungesund sind.

Nr. 271.

Farcirte Eier.

Man koche 12 Eier hart ab, nehme die Schalen ab und schneide sie der Länge nach von einander, lege die Eier in heißes Wasser und decke sie zu; nachdem man die Dotter herausgenommen hat. Stoße die Dotter mit noch 2 frischen Dottern in einem Mörser, lasse 2 Loth Butter heiß werden, schneide 4 Charlotten hinein, lege die gestoßenen Eier dazu, nebst einer Handvoll feiner Petersilie und etwas Schnittlauch und gieße einige Löffel voll Rahm dazu, nebst Salz und Muskatnuß; fülle alsdann die abgesottenen Eier damit ganz voll, bestreiche die Fülle mit einem geklöpperten Ei und zuletzt mit fein geriebenem Weckmehl; dann lasse in einer Pfanne 4 Loth Butter heiß werden, setze die Eier hinein und lasse sie in einem Ofen so lang stehen, bis sie eine

gelbe Kruste haben. Dann nimm sie heraus, setze sie auf eine ziemlich warme Platte und gieb sie zur Tafel.

Nr. 272.

Eier mit einer Senf=Sauce.

Schneide 2 Zwiebeln ganz fein in ein Casserol nebst 4 Loth Butter und 1 Kochlöffel voll Mehl, röste dieses recht schön gelb und lasse es so dunkel werden, als nur möglich; alsdann nimm 1 Schoppen gute Erbsenbrühe und 1/4 Schoppen guten Weinessig, 2 Lorbeerblätter, Salz und etwas Pfeffer und lasse die Sauce 1/4 Stunde lang kochen. Siede 16 Eier hart, schneide sie scheibig in die Sauce und lasse sie noch einen Augenblick kochen, rühre alsdann beim Anrichten 4 Eßlöffel voll guten Senf in die Sauce und gieb sie zur Tafel.

Nr. 273.

Eier mit Rahm=Sauce.

Thue 5 Loth Butter in ein Casserol, schneide 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie=kopf hinein, thue ein Lorbeerblatt und ein klein wenig Thymian hinzu, lasse dieses alles däm=pfen, nebst einem Kochlöffel voll Mehl und ver=

dünne es mit 2 Schoppen gutem süßen Rahm; lasse es wohl kochen und rühre es öfters herum, bis es so dick wie Kindelsbrei ist. Siede 16 Eier hart ab, schneide sie durch, lege sie auf 2 heiße Platten und gieße die Sauce kochend durch einen Seiher darüber nebst ein wenig Muskatnuß.

Nr. 274.

Pochirte Eier oder verlorene Eier.

Man siede 24 Eier auf folgende Art ab:

Lasse in einer Casserol, welche nicht zu groß ist, 2 Schoppen Wasser, 1 Schoppen guten Weinessig nebst Salz kochend werden. Schlage alsdann nur 3 Eier hinein und decke sie zu, jedoch nicht lange; wenn man keinen Dotter mehr sieht und das Ganze weiß geworden ist, dann sind sie gut; man nimmt sie heraus, setzt sie in kaltes Wasser und fährt so fort bis sie alle 24 fertig sind. Alsdann nimm sie aus dem kalten Wasser, thue sie auf eine warme Platte, nimm die Fäden, die sich so angesetzt haben, sauber ab, damit jedes Ei schön rund aussicht, und mache folgende Sauce darüber:

Thue in ein Casserol 4 Loth Butter, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und 6 Eierdotter; rühre dieses mit einer kleinen fein geschnittenen

Zwiebel, Salz und einer Kaffeeschale voll Essig nebst einem Schoppen Erbsenbrühe, lasse es nebst einer Handvoll Petersilie und ein wenig Muskatnuß wohl verkochen und gieße es durch einen Seiher auf die Eier. Sollten unterdessen die Eier zu kalt geworden sein, so stelle sie über kochendes Wasser oder Dampf, damit sie wieder gut warm werden.

Nr. 275.

Eier in einer schwarzen Sauce.

Man nehme auf eine Platte die Sauce von einem Karpfen, die ich in Nr. 349 und 350 beschreibe, und schlage 16 Eier hinein, wenn die Sauce heiß ist; dann lasse sie in der Platte anziehen, wie wenn sie pochirt wären. Sollten die Eier nicht ganz zugehen, so mache eine Schaufel heiß und halte sie über jedes Ei, jedoch so nah wie möglich, alsdann sind sie fertig.

Nr. 276.

Gebackene Eier.

Man schlage 12 Eier recht sorgfältig in eine Pfanne, damit der Dotter ganz bleibt, denn wenn die Dotter nicht zusammen sind, sind die Eier nicht ansehnlich; jedoch muß die Pfanne

zuvor mit 6 Loth Butter nebst 4 Kochlöffel voll saurem Rahm belegt sein. Stelle die Pfanne so, daß die Eier nicht zusammen laufen können, lasse sie nicht zu hart backen und bestreue sie mit Salz, die Dotter aber müssen weich bleiben. Richte sie auf einer warmen Platte an, schön ein Ei neben dem andern, und bestreue sie auf der Platte mit ein wenig Pfeffer und Schnittlauch.

Nr. 277.

Speck-Eier.

Man schneide 6 schöne Stücke Speck von einem durchwachsenen Seitenstück oder von einem guten Schinken in der Größe einer Hand. Lasse 6 Loth Butter in einer Pfanne vergehen, lege den Speck hinzu und lasse ihn dämpfen, dann lege ihn herum und lasse ihn auf den Seiten heiß werden. Schütte das Fett heraus, lege die Stücke Speck weg, putze die Pfanne ab, und lege wieder frischen Butter hinein; das erste Fett schmeckt nach dem Rauch. Lasse die Butter heiß werden und lege die Stücke Speck wieder oben darauf, dann schlage 12 Eier darüber nebst etwas Pfeffer oben darauf und backe sie nicht zu hart, der Dotter muß weich sein.

Nr. 278.

Eier mit Bücklingen.

Man putze 6 Bücklinge recht sauber, spalte sie von einander, werfe die Köpfe weg und mache alle Gräthen heraus; sind sie alle schön sauber, so nimm 10 Loth Butter in ein Casserol, lasse sie heiß werden und thue die Bücklinge ein Stück nach dem andern hinein. Sind sie kaum warm, so wende sie herum, denn sie dürfen nicht braten, dadurch werden sie hart und sie müssen weich bleiben. Thue sie auf eine heiße Platte, ein Stück schön neben das andere; gieße 6 Löffel voll guten Rahm in die Pfanne, worin vorher die Bücklinge waren und schlage 12 Eier hinein, schön auseinander, bestreue sie mit einem wenig Salz und Pfeffer, lasse jedoch die Dotter nicht hart werden; warte bis das Weiße gar ist, dann nimm ein Ei nach dem anderen mit der Schaufel heraus, lege sie schön auf die Bücklinge und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 279.

Gerührte Eier mit Morcheln.

Putze und wasche einigemal Morcheln aus und blanchire sie in Salzwasser ab; dann lasse sie durch einen Seiher laufen und lege sie auf

eine Serviette, damit sie abtrocknen. Lasse 4 Loth Butter heiß werden, schneide alsdann die Morcheln nebst einer Handvoll Petersilie dazu und lasse das Ganze ein wenig dämpfen. Schlage 16 Eier in eine Schüssel nebst Salz und Muskatnuß, lasse dies zu den Morcheln laufen und rühre sie wohl zusammen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Eier und Morcheln auf eine Platte, bestreue sie mit Weckmehl, gieße etwa 2 Loth Krebsbutter darüber, lasse sie 1/4 Stunde vor dem Anrichten schön gelb werden und gieb sie zur Tafel.

Nr. 280.

Eier mit Austern.

Es werden 16 Eier pochirt, dann putze 30 Austern, mache die Bärte weg, gieb in ein Casserol 3 Loth Butter nebst 10 Charlotten und 1 Schoppen Wein; lege die Austern hinein und lasse sie nur einige Walle aufkochen, dann setze sie vom Feuer weg und mache die Sauce dazu auf folgende Art:

Nimm in ein Casserol zu 4 Loth Butter einen Kochlöffel voll Mehl und den Dotter von 6 Eiern, rühre die Masse unter einander, nimm die Austern aus dem Saft und gieße den Saft an das Mehl und die Eier; treibe es wohl

unter einander, gieb auch 1 Schoppen Erbsenbrühe oder Fleischbrühe dazu, das nöthige Salz und Muskatnuß und lasse die Sauce wohl verkochen. Man muß beständig mit dem Kochlöffel herumrühren, damit die Sauce nicht zusammenläuft. Treibe die Sauce durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr, lege die Austern dazu, drücke den Saft von 2 Citronen daran und halte die Sauce beständig heiß. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die pochirten Eier welche aber warm sein müssen, auf eine Schüssel und richte die Sauce nebst den Austern über die pochirten Eier an.

Nr. 281.

Harte Eier mit Senf-Sauce und Morcheln

nach Nr. 272.

Nr. 282.

Gerührte Eier auf gewöhnliche Art.

Man schlägt 12 Eier in eine Schüssel nebst Salz und Muskatnuß, ein wenig Schnittlauch oder Petersilie und 2 — 3 Eßlöffel voll süßen Rahm. Zerkläppere die Eier mit einer Gabel und lasse 6 Loth Butter in einer Casserol heiß werden. Dann lasse die Eier hinein laufen und rühre

immer beständig fort, bis sie beinahe gut sind; allein man muß wohl Acht gebe n, daß die Eier in der Pfanne nicht vollständig gar werden; man darf nicht warten, bis sie ganz gut sind, sonst werden sie zu hart.

Nr. 283.

Eier mit Bricken.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr nebst dem nöthigen Salz und Muskatnuß. Nimm 4 Loth Butter und eine obere Kaffeeschaale voll sauren Rahm und menge die ganze Masse mit einem Kochlöffel untereinander. Putze ½ Pfund Bricken sauber aus und schneide sie in fingerslange Stücke; gieb in eine Tortenpfanne 3 Loth Schmalz und lasse es heiß werden, lege die Bricken hinein und lasse sie auf beiden Seiten braten. Ist es Zeit zum Anrichten, so setze die Eierspeise auf Glut, mache es so wie in Nr. 278 gesagt worden ist und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 284.

Gerührte Eier mit Bratwürsten.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr, salze sie und reibe ein wenig Muskatnuß dazu, schneide etwas Petersilie hinein und rühre die Masse wohl

untereinander. Dann brate 6 Bratwürste auf dem Rost; sind solche gebraten, so lasse 6 Loth Butter in einer Tortenpfanne heiß werden und lasse die gerührten Eier hinein laufen; dann lege die Würste, in 3 Theile geschnitten, oben darauf, begieße sie mit ein wenig saurem Rahm und Weckmehl, setze das Ganze einen Augenblick in den Ofen und lasse es schön gelb werden.

Nr. 285.

Eier mit Krebs-Sauce.

Mache eine Krebs-Sauce von 20 Krebsen. Mit der Behandlung der Krebse verfahre, wie bei Nr. 32 gesagt ist. Siede 14 Eier hart ab, schäle sie und schneide jedes in der Mitte voneinander; dann schneide jedes halbe Ei in 6 Theile und lege diese in die Krebs-Sauce, nebst den Krebsschwänzen. Lege auch einige feingeschnittene Trüffeln hinein und Champignon, welche zuvor abblanchirt und in Butter mit Petersilie gedämpft sind. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die ganze Masse in eine tiefe Platte, reibe 4 Loth Parmesankäse und bestreue die Masse damit. Eine Viertel Stunde vor dem Anrichten stelle die Platte auf einem Blech, welches mit Salz belegt ist, in den Ofen und lasse es schön gelb werden.

Nr. 286.

Pochirte Eier mit Sardellen-Butter.

Pochire 18 Eier nach der Art, wie bei Nr. 274 schon gesagt worden ist, lege sie in kaltes Wasser und nimm sie wieder heraus. Schneide neben dem Weißen herum die weißen Fäden ab, damit die Eier schön rund werden. Lege sie in ein sauberes Geschirr und gieße etwas Wasser daran, damit sie nicht trocken liegen, und etwas Salz dazu. Wasche alsdann 12 Sardellen, gräthe sie aus, lege das Fleisch in einen Mörser, gieb 6 Loth Butter dazu und stoße es so lange, bis alles recht fein ist. Nimm die Sardellenbutter aus dem Mörser, lege sie in ein Casserol, lasse sie heiß werden und treibe sie durch ein Haarsieb in ein anderes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die pochirten Eier auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser abläuft; dann lege sie auf eine Platte, auf welcher angerichtet wird, gieße die Sardellenbutter darüber, streue ein wenig Schnittlauch darauf und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 287.

Pachirte Eier mit Zwiebel-Sauce.

Man pochire 18 Eier und lasse sie mit etwas Wasser und Salz auf einer Platte stehen, damit

sie nicht hart werden. Dann lasse 18 Loth Butter heiß werden, schneide 12 Charlotten fein hinein nebst 1 Kochlöffel voll Mehl und röste dies so dunkel wie möglich; dann fülle es mit 1 Schoppen guter Fleischbrühe auf und gieße 1 Löffel voll Essig und den Saft von einer Citrone nebst Salz und Pfeffer dazu. Lasse die Eier auf einem Tuch abtrocknen und gieße die Sauce durch einen Seiher kochend darüber.

Nr. 288.

Ganz besonders feine Eier auf eine sehr gute Art.

Siede 14 Eier hart ab, nimm die Schaale davon, schneide sie ganz fein zusammen in ein Casserol, in welchem 6 Loth Butter warm gehalten sind, nebst etwas Salz und Muskatnuß; gieße 1 Schoppen guten Rahm und eine Hand voll geriebenen Parmesankäse dazu und lasse die ganze Masse auf dem Feuer anziehen; wenn dieselbe heiß ist, so schlage 2 Eier und von anderen 2 Eiern nur die Dotter dazu, treibe es noch einmal recht durcheinander und setze es vom Feuer weg. Alsdann lasse in einer Pfannkuchenpfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die ganze Masse hinein und backe sie auf beiden Seiten. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege

das Gebackene auf eine Schüssel, gieße eine obere Kaffeeschale voll kochenden Rahm darüber und gieb sie zur Tafel.

Nr. 289.

Eier mit Sardellen.

Schlage 16 Eier in ein Geschirr nebst Salz und Muskatnuß und ein wenig feingeschnittenem Schnittlauch. Putze 18 Sardellen, wasche sie sauber und nimm die Gräthen heraus, schneide die Sardellen fein und menge sie unter die Eier. Ist es Zeit zum Anrichten, so lasse 4 Loth Butter in einer Pfannkuchenpfanne heiß werden, lege die Eier sammt den Sardellen hinein und lasse sie schnell backen. Stelle ein heißes Blech — jedoch nicht unmittelbar — darauf, damit die Eier oben zusammenlaufen; inwendig müssen sie jedoch weich bleiben.

Nr. 290.

Eier mit Sauerampfer.

Wasche eine Hand voll Sauerampfer, schneide ihn, und lasse ihn in 4 Loth frischer Butter dämpfen. Gieb alsdann einen Kochlöffel

voll Mehl dazu, lasse dies mitdämpfen und verdünne es mit einem Schoppen Rahm, gieb auch etwas Salz und Muskatnuß dazu. Koche 16 Eier hart ab, schäle sie und schneide sie einmal voneinander. Richte den Sauerampfer auf einer heißen Platte an, setze die Eier oben darauf und bestreue sie mit feinem Schnittlauch. Dann sind sie fertig.

Nr. 291.

Harte abgekochte Eier in italienischer Sauce.

Zwei Eßlöffel voll feingehackter Champignons, ebensoviel Trüffel, die Hälfte soviel Petersilie werden mit 12 feingeschnittenen Charlotten in etwa 2 Loth frischer Butter langsam gedämpft, dann auf ein Sieb geschüttet, damit das Fett abläuft. Während der Zeit lasse ein Glas rothen Wein mit etwas Jus heiß werden, rühre einen kleinen Löffel voll Mehl an mit 2 guten Eßlöffeln voll Jus und lasse dies in den Wein laufen und mitkochen, thue die Champignons, Trüffel und Petersilie dazu, nebst dem Saft von einer Citrone und lasse es noch ½ Stunde kochen. Unterdessen siede 12 Eier hart ab, schneide sie einmal durch und gieße die Sauce darüber.

Beilagen zum Gemüse.

Nr. 292.

Kalbs-Coteletts.

Man mache von 3 Pfund Coteletts, welche genug sind für sechs Personen, die Haut ab und löse den langen Knochen ganz rein von allem Fleisch und Haut; dann klopfe man diese Coteletts mit dem Hackmesser, aber flach auf beiden Seiten; dann lege man die Coteletts auf eine hölzerne Platte und salze sie mit ganz feinem Salz, sonst nichts, und lasse sie stehen. Nach einer halben Stunde zerschlage man 2 Eier mit einer Gabel und lege die Coteletts von beiden Seiten hinein und bestreue sie mit ganz feinem Weckmehl. Es ist nicht nöthig, daß man das Mehl mit Gewalt darauf drückt, im Gegentheil, nicht mehr als daran hängen bleibt. Dann zerlasse man in einer eisernen Pfanne Schmelzbutter oder Schmalz — alles frische Fett taugt nicht dazu, nur diese beiden — spare aber nur nicht an Fett, denn je mehr man nimmt, desto weniger nehmen die Coteletts an und wenn man an Fett spart, so brennen sie an und kosten nur um so mehr, weil man nachgießen muß. Das Fett, welches übrig bleibt, kann anderweit benützt werden, z. B. zum Schmelzen der Kartoffeln,

für sauere Kartoffeln u. s. w. — Wenn die Coteletts auf beiden Seiten schön gelb sind, so steche man mit einer Fleischgabel hinein: geht die Gabel leicht heraus, so sind sie gut; zu gar dürfen sie nicht sein. Man nennt sie deßhalb im Französischen „Cotelette à la Minute", weil sie schnell gemacht sind. — Hat die Köchin Salz, Weckmehl ꝛc. schön in Ordnung, so fing sie ganz schnell fertig.

Nr. 293.

Hammels-Cotaletts.

Man mache von den Hammels-Coteletts nur zwei Finger hoch den Knochen rein und hacke von demselben, wenn er zu lang ist, etwas ab, salze und pfeffere die Coteletts, lasse etwa 2 Loth Butter vergehen mit 2 ganz fein geschnittenen Charlotten, lege die Coteletts in diese Butter und suche sie alle fett zu machen; alsdann lege man sie nebst einer Hand voll Petersilie 2 Stunden lang aufeinander. — Man muß wohl Acht haben, daß man die Hammels-Coteletts 1 Stunde vor dem Anrichten an das Feuer bringt, denn sie brauchen mehr Zeit, wie die Kalbs-Coteletts. Also 1 Stunde vor dem Anrichten mache man eine Pfanne heiß, lege 4 Loth Butter hinein, lasse diese gut heiß werden, lege die Coteletts

nebeneinander und brate sie auf beiden Seiten etwas hart; gieße alsdann das Fett ab in einen Hafen, in welchem derartiges Fett durcheinander kommt. — Später wird noch gesagt werden, wozu solches Fett benützt werden kann. — Dann gieße man einen großen Suppenlöffel voll Wasser über die Coteletts, decke sie schnell zu — durch den Dampf ziehen sie eine schöne Sauce — und lasse sie so lange dämpfen, bis sie gar geworden sind. Ist es Zeit zum Anrichten, so mache man eine tiefe Platte recht heiß — Hammelfleisch wird schnell kalt — lege die Coteletts darauf und gieße die Sauce ungesiebt darüber.

Nr. 294.

Schweine-Cotelette.

Mache die Schweine-Coteletts, wie sie gewöhnlich sind, nur von dem Knochen, welcher unten vorsteht, frei, hacke sie flach mit dem Beil und salze und pfeffere sie ziemlich. Dann lege ein Stück frische Butter in die Pfanne, schneide 6 Charlotten fein hinein und warte nicht, bis sie gelb sind, sondern lege die Coteletts hinein, lasse sie auf beiden Seiten dämpfen, aber nicht gelb und wenn sie Blutstropfen ziehen, so sind sie bald gut. Ist der Saft eingekocht, so gieße etwas Bouillon und 2 Eßlöffel voll Weinessig

hinzu, thue alsdann einen guten Löffel voll geriebenes Schwarzbrod dazu, lege die Coteletts auf eine warme Platte und decke sie zu. Die Sauce rühre man mit einem Kochlöffel über einem gelinden Feuer, bis sie ziemlich eingekocht ist und gieße sie alsdann auf die Coteletts. Schweine-Coteletts dürfen nicht zu lange dämpfen, denn je länger sie dämpfen, desto härter und schlechter werden sie. Sie dürfen nicht länger braten, wie Beefsteak, sonst entzieht man dem Fleisch gänzlich das Fett.

Nr. 295.

Cotelette von Rindfleisch.

Lasse ein schönes Rippenstück sieden wie Ochsenfleisch; ist es halb gar, so nimm in ein Casserol 4 Loth Butter, 2 dicke Zwiebeln, ein Stück gesalzenen Speck, 2 Sellerieköpfe, einen Lauch, 2 Gelberüben und einen Wirsingkopf, lasse dieses stark dämpfen, daß es schön gelb wird; dann lege die Rinds-Coteletts dazu nebst Salz und Pfeffer und lasse sie in einem Ofen eine gute halbe Stunde braten, siehe aber nach, daß sie nicht anbrennen, und wenn die Kräuter anfangen hart zu werden, so gieße 1 Schoppen gute Fleischbrühe daran und lasse sie weiter dämpfen. Dann nimm die Coteletts auf eine

heiße Platte und treibe die Sauce durch einen Seiher mit einem Kochlöffel darüber, damit der Saft gut hinein kommt. Sie sind eine gute Beilage zu allen Gemüsen und man kann damit in einer einfachen Haushaltung das Ochsenfleisch sparen.

Nr. 296.

Schweinsfüße grillirt.

Hacke die Schweinsfüße der Länge nach einmal durch — nicht quer — und lasse sie in Salzwasser beinahe gar kochen. Dann nimm die Knochen, welche noch fest sind, heraus, bestreue das Fleisch mit Salz und Pfeffer, lege es in fein gesiebtes Weckmehl und presse es zwischen mit Butter bestrichenem Papier, damit es flach werde. Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten brate die Schweinsfüße auf einem Rost auf beiden Seiten schön gelb und gieb sie recht heiß zur Tafel.

Nr. 297.

Kalbsfüße (für 12 Personen.)

Koche 6 Kalbsfüße auf folgende Art. Die Füße werden in einem Eisenhafen mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Zu 6 Füßen

nimm 10 Schoppen kaltes Wasser, thue die Füße hinein, damit sie schön weiß werden, lasse sie auf einem starken Feuer schäumen; nachdem sie recht hell und sauber sind, thue etwas Salz hinein und lasse sie ganz weich werden. Alsdann löse die Knochen ab und lege das Fleisch auf eine große Platte neben einander, damit es kalt werde. Nimm dann 2 große Kochlöffel voll Mehl nebst einem kleinen Trinkglas voll alten Wein, rühre 4 Eier nebst Salz hinein, schlage dieses wohl durcheinander und gieße noch etwas Milch dazu. Alsdann schneide die Füße so dünn und breit, als möglich, lege die Stücke in diesen Teig und lasse es stehen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten lasse in einer Kuchenpfanne 4 Loth Schmalz oder Schmelzbutter heiß werden, gieße die Hälfte sowohl von Teig wie von Füßen ein, so daß das Ganze zwei Pfannkuchen gibt, und backe es langsam auf einem gelinden Feuer. Ist die eine Seite gebacken, so lege es herum auf die andere Seite. Mit der anderen Hälfte wird ebenso verfahren. Am besten ist es, wenn man 2 Kuchenpfannen hat, man kann sie alsdann stehen lassen, damit sie hart bleiben. Zuletzt schneidet man sie zu kleinen Portionen, richtet sie auf kleinen Beilage-Plättchen zierlich an, und bringt sie heiß zur Tafel.

Nr. 298.

Schweins-Netz mit Kalbsleber.

Schneide eine Kalbsleber zu schönen dünnen Stücken, ungefähr Fingersdick, salze die Stücke und lege sie auf einander, damit das Blut herausziehe, decke sie zu und lasse sie zwei Stunden stehen. Schneide alsdann 12 Charlotten ganz fein, nimm 1 Pfund Schweinsnetz, lege dasselbe auf ein Brett, nimm dann die Leber, bestreue die Stücke von beiden Seiten mit Pfeffer und den Charlotten und wickle jedes einzelne Stück in's Netz. Dann bestreiche einen Bogen Backpapier auf beiden Seiten mit Butter, lege diesen auf einen Rost und die in's Netz gewickelten Leberstücke darauf. Backe diese langsam, so lange, bis sie auf beiden Seiten schön gelb geworden sind und steche mit der Fleischgabel hinein; ist dann kein Blut vorhanden, so ist die Leber gut, kommt aber Blut zum Vorschein, so lege das Papier weg und brate die Leber etwas stärker. Lasse 4 Eßlöffel voll Jus und 1 Eßlöffel voll Essig kochend werden, und wenn die Leber schön auf einer heißen Platte angerichtet ist, so gieße die kochende Jus darüber, so daß auf jedes Stück gleichviel kommt.

Nr. 299.

Gebratene Kalbsmilch.

Wasche und häute 6 Kalbsmilch so gut wie möglich, blanchire sie ab und koche sie halb weich in Salzwasser, nimm sie heraus, und mache die Haut gänzlich ab. Dann lasse in einem Eisenhafen 6 Loth Butter heiß werden, lege die Kalbsmilch in 2 gekläpperte Eier und in Weckmehl und lasse sie kalt werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie noch ein Mal, aber in anderm Fett und gieb sie zur Tafel.

Nr. 300.

Gewöhnlich gebackene Kalbsleber.

Man schneide eine Leber fingersdick zu schönen Stücken und lege diese 2 Stunden lang mit Salz auf einander, damit das Blut ausziehe. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege 8 Loth frische Butter in eine eiserne Pfanne, lasse sie heiß werden, nimm die Leberstücke eines nach dem andern, lege sie von beiden Seiten in Mehl und dann in die Pfanne; backe die Leber auf beiden Seiten schön gelb und lege sie auf eine heiße Platte; rühre einige Löffel voll Fleischbrühe scharf auf und gieße sie auf die Leber.

Allein diese Sauce muß so kurz sein, wie nur möglich.

Nr. 301.

Schweins-Rippen auf dem Rost.

Man nehme hierzu so abgehobene Rippen, daß noch ziemlich Fleisch daran ist und reibe sie mit Pfeffer und Salz ein, jedoch dürfen die Rippen nicht zu frisch sein. Zwei Stunden vor dem Anrichten lege sie auf den Rost, über gelindem Feuer, und drehe sie öfter um. Steche mit der Gabel hinein, und wenn kein Blut mehr zum Vorschein kommt, so sind sie gar. Schneide sie alsdann zu schönen Portionen und gieb sie zur Tafel.

Nr. 302.

Gebackenes Kalbshirn.

Man wasche einige Kälberhirn in lauem Wasser sauber aus. Dann lasse Wasser in einem Casserol recht kochen, lege die Hirne nebst etwas Salz hinein und lasse sie 10 Minuten kochen. Alsdann lege sie mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Serviette, damit sie trocken werden. Zum bessern Abtrocknen wendet man die Serviette öfters um, und schneidet dann das

Hirn zu schönen Stücken. Ferner schlägt man 2 Dotter mit einer Gabel, legt das Hirn hinein, dann in Weckmehl, welches fein gesiebt sein muß; nach einer halben Stunde taucht man es nochmals in Ei und dann in Weckmehl, damit es eine schöne Kruste bekommt. Dann backe man es in schwimmendem Schmalz und schüttele anfänglich an der Pfanne, daß es herum tanzt. Die Stücke werden dadurch besser und nehmen weniger Fett an.

Nr. 303.

Gebackene Hammelsbrust, auf dem Rost.

Koche eine Hammelsbrust mit dem Ochsenfleisch ab, aber nicht zu gar, lege sie heraus und lasse sie abdampfen; salze und pfeffere sie, lege sie ½ Stunde vor dem Anrichten auf den Rost und lasse sie schön gelb werden. Hat man keinen Rost oder keine guten Kohlen, so kann man auch in einer Pfanne 4 Loth Butter heiß werden lassen, und hierin die Hammelsbrust schön gelb braten.

Nr. 304.

Blutwurst, auf dem Rost gebraten.

Man lasse vom Metzger Blutwurstfüllsel in

einen ellenlangen Bratwurstdarm füllen und abkochen; bestreicht dann einen starken Bogen Papier mit Butter, legt diesen auf einen Rost, die Wurst in der Runde darauf und läßt diese auf beiden Seiten gelb werden.

Dieses ist eine der besten Beilagen zum Gemüse, welche auch bei Dejeuners gebraucht wird.

Nr. 305.

Kalbs-Coteletten en papillotes.

Man klopfe und häute 6 schöne Coteletts recht rein, lasse die Knochen der Rippen etwas länger, wie gewöhnlich, hacke ein halb Pfund Schweinfleisch recht fein, weiche 2 mürbe Wecke in Milch, lasse 2 Loth Butter in einem Casserol heiß werden, schneide 6 bis 8 Charlotten nebst einer Handvoll Petersilie fein hinein und lasse es dämpfen. Dann stoße in einem Mörser das Fleisch, die Wecke nebst 2 Eiern, Muskatnuß, etwas feinen Nägelein und Salz. Ist dieses recht fein gestoßen, so lege es in die Casserolle und lasse es 6 Minuten dünsten. Schneide einen Bogen Backpapier in 4 Theile, lasse 2 Loth Butter vergehen und bestreiche damit jeden Bogen auf beiden Seiten, dann lege einen guten Kaffeelöffel voll des obigen Füllsel auf das so zugerichtete Papier, lege die gerichteten Coteletts darauf

und drücke sie, daß die Fülle überall hinkommt. Lege noch einen Kaffeelöffel voll oben darauf und streiche die Fülle mit dem Messer auseinander, dann lege das übrige Papier darauf und suche die Coteletts ganz gut zu zumachen, damit es nicht etwa aufgeht. Wer damit nicht ganz gut umgehen kann, darf auch die Cotelettes mit einem Bindfaden zubinden, lasse aber die Rippe herausschen. Dann lege die Coteletts eine Stunde vor dem Anrichten auf den Rost bei ziemlich starkem Feuer; wende sie aber öfter um, damit sie nicht verbrennen, und brate sie dunkelgelb; dann gebe man sie — die Coteletts — mit dem Papier auf heißen Plättchen zur Tafel.

Nr. 306.

Gebackene Kalbsohren.

Man koche 8 Ohren in Salzwasser weich und lasse sie auf einer Serviette kalt werden. Dann bestreue man sie mit feinem Salz, lege sie in 2 gekläpperte Eier, nachher in feines Weckmehl, backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb und bringe sie zur Tafel, aber nicht heiß.

Nr. 307.

Gebackene junge Hahnen.

Nachdem 3 junge Hahnen einen Tag zuvor

gerupft wurden, so flamme sie, nimm sie aus und putze sie mit einem reinem Tuche recht sauber aus. Schneide die Beine ganz ab und spalte die Brust von einander. Kopf und Hals bleiben beisammen. Richte es so ein, daß ein Hahn 6 schöne Stücke giebt, salze diese eine Stunde vor dem Anrichten, lege die Stücke in zwei gekläpperte Eier, dann in Weckmehl und backe sie so schnell wie möglich in schwimmender Schmelzbutter oder Schmalz. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Stücke in einen heißeu Seiher, damit das Fett ablaufe und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 308.

Junge Tauben.

Werden auf die vorhergehende Art, wie die jungen Hahnen (Nr. 307), zubereitet.

Nr. 309.

Gebackene Froschschenkel.

Man nehme 2 Faden voll Froschschenkel, wie sie gewöhnlich verkauft werden, wasche sie sauber und lege sie auf eine Serviette, damit sie trocken werden, salze sie, lege sie in gekläp=

pertes Ei, dann in Weckmehl und backe sie in schwimmender Butter schön gelb.

Nr. 310.

Froschschenkel auf andere Art.

Nimm 2 Faden voll Froschschenkel, mache die Fäden heraus, wasche, trockne und salze sie wie vorher. Dann rühre 2 gute Kochlöffel voll Mehl mit 8 Eßlöffel voll Wein, 4 Eiern und etwas Milch, lege die Froschschenkel hinein und backe sie in 2 Pfannkuchen auf beiden Seiten recht schön gelb, wie die Kalbsfüße.

Nr. 311.

Bratwurst in Sauce.

Man brate in 4 Loth Butter 6 Bratwürste schön gelb, dann lege sie heraus. Darauf schneide 12 Charlotten ganz fein, dämpfe sie in dem Fett, in welchem die Bratwürste waren, dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl dazu, lasse es schön gelb rösten, fülle es mit ¼ Schoppen ganz guter Fleischbrühe auf, lege 1 Lorbeerblatt, 2 Nägelein, und 2 Pfefferkörner dazu und lasse dies ¼ Stunde kochen. Lege alsdann die Bratwürste noch einige Minuten hinein, nimm das Lorbeerblatt und die Nägelein heraus, richte die Würste auf

einer heißen Platte an, gieße die Sauce darüber und gieb sie zur Tafel. Liebt Jemand die Charlotten nicht, so seihe die Sauce, und mache das Fett schön ab.

Nr. 312.

Kalbs-Gekröse in einer weißen Sauce.

Lege ein Kalbsgekröse, wie es der Metzger gewöhnlich bringt, nebst einer Hand voll grobem Salz in eine Schüssel und reibe mit bneeid Händen das Salz hinein. Glaubt man auch, das Gekröse sei rein, so kommt es dennoch vor, daß noch viel Schmutz heraus zu bringen ist; wasche daher dasselbe wenigstens in 4 Schoppen Wasser nochmals ab, bis es ganz rein ist. Dann nimm 4 Schoppen kochendes Wasser in einen irdenen Hafen, ½ Schoppen Essig, eine Handvoll Salz, eine mit 4 Nägelein gespickte Zwiebel und ein Lorbeerblatt und lasse in diesem Sud das Gekröse gar werden. Während es kocht, mache folgende Sauce fertig. Man schneide eine dicke Zwiebel ganz fein und bringe sie mit 6 Loth Butter und 2 guten Kochlöffeln voll Mehl in ein Casserol, lasse es einen Augenblick darin dämpfen und rühre ½ Schoppen guten sauern Rahm, etwas Essig und ¼ Schoppen gute Bouillon hinein; dann lasse auch dieses nebst einer mit 4

Nägelein gespickten Zwiebel und einer Petersilienwurzel dämpfen. Nach $^3/_4$ Stunden nimm das Gekröse auf ein Brett, schneide es in schöne Stücke zusammen, lege dies in einen reinen irdenen Topf, seihe die Sauce nebst etwas Muskatnuß darüber, treibe alles mit dem Kochlöffel wohl aus, und lasse es noch stehen bis es anfängt zu kochen. Dann legire es mit 2 Eierdottern und gieb sie zur Tafel, aber nicht heiß. Zu Knödel oder Kartoffelschnitz schmeckt es sehr gut.

Nr. 313.

Ochsenzunge mit brauner Sauce.

Man stelle sie, wenn man um 12 Uhr essen will, schon des Morgens um 7 Uhr bei, und lasse sie bis 11 Uhr kochen. Ist sie früher weich, so nimm sie früher heraus, schäle die Haut ab und spalte die Zunge nach der Länge von einander. Dann lasse sie so in der Fleischbrühe liegen. Nimm 8 Loth Butter, schneide eine dicke Zwiebel fein hinein und 3 Kochlöffel voll Mehl, röste dies so lange zusammen, bis die Zwiebel nicht schwarz, sondern dunkelgelb wird; gieße 2 Schoppen Fleischbrühe hinein und mache es recht zart; dann thue etwas Salz hinein, 1 dicke mit 4 Näglein gespickte Zwiebel, 1 dicke

Gelberübe, 1 Sellerie-Wurzel, 1 Petersilien-Wurzel, 2 Lorbeerblätter und ein Stückchen Citronen-Schale, lasse die Sauce eine gute Stunde kochen und wenn sie dick wird, so gieße noch etwas Fleischbrühe hinzu, damit sie nicht zu dick werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Zunge in ein reines Casserol und treibe die Sauce mit einem Kochlöffel wohl durch einen Seiher, drücke den Saft von 1/2 Citrone dazu. Dann versuche, ob noch Salz fehlt, gieße zwei Eßlöffel voll Essig hinzu und richte Alles auf 2 Platten je zur Hälfte an, gieße die Sauce darauf, thue eine Hand voll Capern dazu und gieb sie zur Tafel.

Anmerkung. Man kann die Zunge zu schönen Stücken schneiden und in die gesiebte Sauce legen bis zum Anrichten; allein bei Gastessen muß man alles ganz geben. — Diese Zunge schmeckt hauptsächlich gut zu Nudeln, Kartoffelschnitz, aber am allerbesten zu Linsengemüse. Man kann es schon zu besserer Tafel geben.

Nr. 314.

Kalbszunge in brauner Sauce.

Man koche die Zunge eben so ab und verfahre damit, wie bei der Ochsenzunge, (S. 313.) nur nimmt man auf jene Proportion 4 Kalbszungen.

Nr. 315.

Kalbs-Lung..

Man verfahre gerade wie bei Nr. 313, nehme aber nur die Hälfte von Allem zur Sauce.

Nr. 316.

Kalbsmilch und Ohren.

Da man vom Metzger nicht viel Milch auf einmal haben kann, so hilft man sich mit Kalbs-Ohren; und nimmt also 6 Milch, 6 Ohren. — Man lasse die Kalbs-Milch in der Fleischbrühe gar werden, dann ziehe man die Ohren durch einen Bindfaden, damit sie beisammen bleiben und lasse sie ziemlich lang kochen, die Milch aber dürfen nur eine gute halbe Stunde kochen, nicht länger. Dann nimm sie heraus, ebenso die Ohren, wenn sie weich sind, lege sie in frisches Wasser, putze die Milch sauber aus, mache die Haut ganz rein ab und lege sie zu den Ohren. Lasse 8 Loth Butter in einem Casserol zergehen, schneide eine dicke Zwiebel hinein und lasse es dämpfen, thue noch 2 Kochlöffel voll Mehl dazu und dämpfe alles weiß. Dann gieße 2 Schoppen Fleischbrühe dazu, nebst etwas Salz, 2 Sellerie-Wurzeln, 1 Petersilien-Wurzel, 1 gespickten Zwiebel und 1

Gelbrübe. Lasse die Wurzeln alle ganz, nur vom Sellerie schneide jede Wurzel in 4 Theile, lege Milch und Ohren hinein und lasse sie ½ Stunde dämpfen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege Milch und Ohren heraus in ein reines Casserol, ein Stück nach dem andern, die Sellerie-Stücke dazu; dann rühre 2 Eiergelb mit 6 Löffeln voll gutem Rahm, nebst einer Hand voll feiner Petersilie und lasse dies nebst Muskatnuß in die Sauce laufen. Es darf nicht kochen, aber gut heiß werden. Schüttele die Casserolle immer fort, damit sich alles schön vertheilt; dann gieße die Sauce durch einen groben Seiher ohne Kochlöffel über Milch und Ohren. Halte es warm und ist es Zeit zum Anrichten, so gieb es zur Tafel.

Nr. 317.

Kalbs-Coteletts mit einer Sauce.

Brate Coteletts wie schon angegeben wurde, lege 6 feingeschnittene Charlotten in die Pfanne, nimm die Coteletts heraus und rühre einen ganz kleinen Löffel voll Mehl hinein nebst ¼ Schoppen Fleischbrühe und lasse es mit etwas Essig dämpfen. Dann lege die Coteletts auf eine Platte und gieße die Sauce darüber.

Nr. 318.

Kalbshirn in weißer Sauce.

Wasche und häute das Hirn recht sauber aus, und blanchire es in Wasser nebst etwas Essig und Salz ab, lege es auf ein Tuch und lasse es abtrocknen, schneide es von einander und mache dieselbe Sauce, wie bei dem Kalbsgekröse Nro. 312 angegeben ist.

Nr. 319.

Junge Hahnen-Ragout.

Nimm drei schöne junge Hahnen, welche einen Tag zuvor gerupft wurden, flamme sie und nimm sie aus, und wasche sie in frischem Wasser ab; dann zäume sie auf, blanchire sie ab und lasse sie kalt werden. Will man sie in einer Pastete geben, so tranchire sie zu schönen Stücken; will man sie aber als Ragout geben, so lasse sie ganz. Mache dieselbe Sauce, wie bei Kalbsmilch und Ohren (Nro. 316) und gieße die Sauce gesiebt darüber.

Anmerkung: Das Aufzäumen ist nicht so leicht; man muß den spitzen Knochen, der in der Mitte der Brust ist, brechen und herausnehmen, ohne jedoch die Haut zu verletzen, dann die beiden Flügel hineinstecken, den Kopf auf eine Seite legen und wenn man mit der Dressirnadel und dem Bindfaden durchfährt, so steche

man immer zuerst durch den Kopf, dann durch die beiden Schenkel und binde unten den Bindfaden fest zusammen. Die Leber wird rein gewaschen, die Galle herausgenommen, der Magen durchgeschnitten und die gelbe Haut abgemacht. Man läßt dies alles mit kochen und bei'm Anrichten legt man es zum Ragout auf die Platte.

Nr. 320.

Junge Tauben in weißer Sauce.

Man verfahre mit dem Abblanchiren und Zurechtmachen wie bei den jungen Hahnen Nro. 319 und mache die Sauce gerade so, wie bei Kalbsmilch und Ohren (Nro. 316.)

Nr. 321.

Wilde Tauben in einer Wachholder-Sauce.

Man verfahre mit der Zurichtung der Tauben, wie in Nr. 319 gesagt wurde. Die Sauce wird auf folgende Weise bereitet. Man lasse in einem Casserol 6 Loth Butter heiß werden, schneide eine dicke Zwiebel fein hinein, röste diese dunkelgelb mit einem guten Kochlöffel voll Mehl und 2 Kaffeelöffel voll geriebenem Schwarzbrod. Dünste dieses, so lange es verträgt; dann gieße es mit einem Schoppen guter Bouillon auf, nebst 1 Lorbeerblatt, 2 Nägelein, 2 Pfefferkörnern, einer kleinen Handvoll gestoßenem

Wachholder und ein wenig Thymian und lasse dieses wohl verkochen. Während dieser Zeit brate die Tauben in 8 Loth Speck, welcher fein geschnitten wird, und wenn sie schön gelb gebraten sind, so lege sie auf ein sauberes Geschirr. Treibe die verfertigte eine Stunde lang gekochte Sauce mit einem Kochlöffel durch ein Haarsieb, lasse die Sauce etwa zehn Minuten mit den Tauben dämpfen, lege sie auf eine heiße Platte und gieb sie, die Sauce darüber, zur Tafel. Es ist schon ein feines Ragout. Die Proportion ist für 2 Tauben.

Nr. 322.

Wilde Enten in einer Wachholder-Sauce.

Man verfahre damit gerade wie oben bei den wilden Tauben, Nr. 321 angegeben ist.

Nr. 323.

Wilde Gänse.

Rupfe, flamme und zäume eine wilde Gans recht schön, dann brate sie in 1/4 Pfund Schmalz gelb. Ist sie jung, so ist sie bald weich; ist sie aber alt, so lege sie 4 Tage in Essig mit Gewürz und lasse sie beizen, dann zäume

sie auf und brate sie, wie eben gesagt wurde; lege dann in dasselbe Fett, in welchem sie gebraten hat, $^1/_4$ Pfund fein geschnittenes Nierenfett, 2 dicke Zwiebeln, 1 Sellerie- und 1 Petersilien-Wurzel, nebst 1 Gelberübe, alles scheibig geschnitten, 6 Nägelein, 4 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, dann 1 Schoppen guten Wein und 1 Schoppen gute Fleischbrühe. Lasse die Gans so lange kochen, bis sie weich ist, — alte Gänse müssen oft 6 Stunden kochen —; sorge, daß gehörig Sauce da ist, darum fülle, wenn die Gans lang kochen muß, dieselbe mit etwas Bouillon auf; dann röste 2 gute Kochlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter dunkelgelb, lasse dies in die Sauce laufen und noch $^1/_4$ Stunde mit kochen. Lege die Gans auf ein sauberes Geschirr, drücke die Brühe mit einem Kochlöffel durch ein Haarsieb, lasse es noch einmal heiß werden und gib es zur Tafel.

Eine alte Gans hat, weil sie lange gekocht hat, kein Ansehen mehr; man muß sie daher in Stücke zerschneiden und die Sauce darüber gießen. Ueberhaupt gibt man wilde Gänse gewöhnlich nur als Ragout.

Nr. 324.

Kalbsnieren mit Trüffeln.

Man koche sechs Nieren in Fleischbrühe ab und mache die Sauce wie bei Ochsenzunge (Nro. 313) gesagt wurde, allein nur die Hälfte davon; schneide 4 schöne Trüffeln scheibig hinein und thue bei'm Anrichten einen kleinen Löffel voll Senf daran.

Nr. 325.

Schwarzwildprett als Ragout mit Wachholder.

Man nehme ein Stück von 4 Pfund, gewöhnlich vom Bauchlappen, schabe die Schwarte mit dem Messer recht hell und fein, wasche das Stück sauber und setze es in ein Casserol nebst 4 Schoppen Wasser, ½ Schoppen Essig, 2 dicken Zwiebeln, 2 Sellerie, 1 Schwarzwurzel, 2 Lorbeerblättern, 6 guten Nägelein, 4 Pfefferkörner und einer Hand voll gestoßenem Wachholder und la sie dieses nebst Salz so lange kochen, bis das Stück weich ist. Dann röste 2 Kochlöffel voll Mehl und 2 Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrod in 8 Loth Butter, lasse dies in die Sauce laufen und ¼ Stunde mit kochen, lege dann das Fleisch heraus und drücke von ½ Citrone den Saft hinein; lasse die Sauce durch eine Haarsieb in ein sau=

beres Casserol laufen, schneide das Fleisch in schöne Stücke, nimm das Fett oben weg, lege die Stücke in die Sauce und richte es heiß an.

Nr. 326.

Hasenpfeffer (Hasenklee.)

Setze die Hasen-Bügelchen und Lungen, alles zu schönen Stücken geschnitten, in ein Casserol; hat man kleine Häschen, so verhacke man sie. Der Kopf darf nicht weggelassen werden, denn er gibt eine gute Sauce. Wenn das Casserol hiervon beinahe gefüllt ist, so gieße kochendes Wasser darüber und lasse es 10 Minuten über einem starken Feuer stehen. Dann gieße das erste Wasser davon ab und fülle es mit kochendem Wasser wieder auf, nebst 2 dicken Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Sellerie-Wurzel, Salz, 4 guten Näglein und 4 Pfefferkörnern. Ist das Fleisch weich, so lege die Stücke heraus in einen saubern irdenen Hafen und decke es zu, damit es nicht kalt wird. Dann röste zwei Kochlöffel voll Mehl in 8 Loth Butter. Ist das Mehl schon etwas gelb geworden, so schneide eine dicke Zwiebel fein hinein, röste es, so lange es nicht anbrennt, rühre es aber mit einem Kochlöffel beständig herum; lasse dieses Mehl nebst etwas Essig in die Brühe laufen und diese noch einige Minuten kochen, dann

treibe mit dem Kochlöffel durch einen feinen Seiher die Brühe über das Fleisch und lasse es noch eine kurze Zeit kochen; alsdann ist der Pfeffer fertig und sehr gut. Allein für besondere Gelegenheiten kann man ihn noch besser machen. Man rühre alsdann 2 Eßlöffel voll Blut mit einem Eigelb und lasse es hineinlaufen, aber nicht kochen, sondern schüttele am Hafen, bis es ganz heiß ist.

Anmerkung. Will man einen ganz feinen Pfeffer haben, so nehme man die Bügelchen alle heraus, stoße die übrigen Sachen in einem Mörser, lasse es gut verkochen, dann durch ein feines Sieb laufen mit Ei und Blut legirt. Dieses ist ein ganz feiner Pfeffer, allein man muß dazu schon 4 Hasen haben, damit man viele Bügelchen bekommt.

Nr. 327.

Gänse-Pfeffer oder Ragout.

Brühe Flügel, Füße, Hals und Kopf einer Gans, reinige alles und salze es wohl; dann hacke den Hals in 3 Stücke, schneide den Magen in Scheiben, mache die Galle von der Leber ab und lasse alles, wie bei Nro. 326, im Wasser stehen; gieße dies dann ab und fülle wieder so viel nach, daß es gerade das Fleisch bedeckt; füge dasselbe Gewürz bei, wie bei der vorigen Num-

mer. Wenn dann das Fleisch weich ist, so röste 2 kleine Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter nebst einer fein geschnittenen Zwiebel und lasse es so dunkel werden wie möglich. Lege den Pfeffer in ein sauberes Geschirr, lasse das Mehl in die Brühe laufen und nebst etwas Essig noch 1/4 Stunde kochen: gieße alsdann die Brühe durch ein Sieb über den Pfeffer, lege die Leber in 2 oder 3 Stücken hinein und lasse es noch 1/4 Stunde kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so thue einen Eßlöffel voll Blut und ein Eigelb hinein und rühre so lange, bis es heiß ist, — es darf aber nicht kochen.

Nr. 328.

Schweine-Pfeffer.

Lasse vom Metzger ungefähr 2 Pfund vom Kammstück in schöne Portionen schneiden, stelle das Fleisch mit Wasser und Gewürz bei und verfahre ebenso, wie bei dem Hasenpfeffer Nro. 326, nur nimm das Fett oben weg, damit es nicht zu fett werde.

Nr. 329.

Eingemachte Kalbsbrust mit einer weißen Sauce.

Man wasche eine Kalbsbrust recht weiß, nehme ein wenig Mehl auf die Hand, reibe

die Brust, damit sie schön weiß wird und blanchire sie; am Ende der Brust ist gewöhnlich geronnenes Blut, dieses schneide ab. Dann lege sie mit 8 Loth frische Butter in ein Casserol, schneide eine dicke Zwiebel daran nebst 3 guten Kochlöffel voll Mehl, röste dieses weiß, gieße 4 Schoppen kochendes Wasser daran, nebst einer dicken Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 dicken Sellerie-Wurzeln, 1 Petersilienwurzel, 1 dicken Gelbrübe und Salz, lasse dieses wohl durchkochen; nach ½ Stunde siehe nach, ob die Brust halb weich geworden ist. Ist es so, so nimm sie auf ein Brett, schneide ganz schöne Stücke daraus und lege die Sellerie-Wurzel dazu, dann treibe die Brühe durch einen feinen Seiher über die Stücke und lasse sie noch ein wenig kochen bis alles weich geworden ist. Ist es Zeit zum Anrichten, so rühre 4 Eßlöffel voll Rahm, ein Eigelb, ein Händchen voll Petersilie nebst Muskatnuß zu dieser Sauce und schüttle es — doch lasse sie nicht mehr kochen — und gieb es zur Tafel.

Anmerkung. Eier und Rahm sind eigentlich überflüssig, denn die Sauce ist nach obiger Angabe schon sehr gut, nur bei besondern Gelegenheiten wendet man sie an, für gewöhnlich kann man es sparen. Diese Kalbsbrust giebt man gewöhnlich zu Nudeln.

Nr. 330.

Fricando von gespicktem Kalbfleisch.

Man nimmt gewöhnlich den unteren Theil vom Schlägel. Man kann aus einem Schlägel drei schöne Fricandos machen.— Also nimm ein Stück davon und klopfe es mit der Hackbeil-Fläche gut ab; dann blanchire es ab, nimm es aus dem Wasser, spicke den Theil, welcher schön glatt ist und beseitige die Haut überall. Lege in ein Casserol 8 Loth Fett, schneide 2 Gelbrüben und 2 Zwiebeln hinein, füge Salz und Nägelein bei, setze das gespickte Kalbsfricando darauf und das Casserol in einen heißen Backofen, lasse den Speck schön gelb werden und gieße von dem Fett öfter darauf, damit es schön saftig bleibt. Wenn der Speck schön gelb geworden ist, so nimm das Fricando heraus; stelle die Casserolle auf das Feuer, das Fricando auf eine Platte, rühre einen guten Kochlöffel voll Mehl in das Fett, röste dies ziemlich gelb und gieße etwa einen halben Schoppen gute Fleischbrühe daran, dann ein Trinkglas voll alten Wein dazu und lasse es ½ Stunde wohl kochen. Lege das Fricando wieder in das Casserol, schneide 6 ganz feine Charlotten dazu und ein Stück Citronenschale, aber nur das Gelbe und sehr

fein. Treibe die Brühe durch ein Haarsieb darüber und lasse es noch 1/4 Stunde lang dämpfen; siehe, ob noch etwas Salz fehlt und gieb es mit der Sauce zur Tafel.

Anmerkung. Dieses ist ein vorzügliches Gericht, welches man bei ganz großen Essen geben kann.

Nr. 331.

Gans-Leber.

Man entferne aus einer Gansleber die Galle, wasche sie sorgfältig und trockne sie ab. Dann setze ein Casserol auf das Feuer mit 6 Loth frischer Butter und lasse sie heiß werden; lege 18 ganz kleine gut geschnittene Zwiebelchen mit 2 guten Nägelein hinein, schüttele die Pfanne öfters und gieb Acht, daß nichts anhängt. Nimm die Leber, setze den unteren Theil in Mehl, so daß etwas davon hängen bleibt; dann setze die Leber in die Mitte, die Zwiebeln herum, und gieb Acht, daß die Zwiebeln nicht verletzt werden. Lasse alles schön gelb werden und so lange dünsten, bis es gar ist; die Leber darf nicht heraus gelegt werden, sonst bleibt sie nicht schön; man kann sie in einen Ofen stellen, aber nicht zu lange. Sobald die Leber weich ist, lege sie sorgfältig heraus und auch

die Zwiebeln eine nach der andern, rühre das Mehl mit ½ Schoppen guter Fleischbrühe auf und lasse es gut aufkochen. Dann siebe die Sauce in ein reines Geschirr, lege Zwiebeln und Leber auf eine tiefe Platte, lasse die Sauce heiß werden, bringe einen Caffeelöffel voll Essig daran, gieße die Sauce kochend über die Leber und gieb sie zur Tafel.

Nr. 332.

Gansleber mit Trüffeln.

Man verfahre im Ganzen mit der Leber, wie mit der vorhergehenden. Nimm jedoch statt der kleinen 2 große Zwiebeln, dämpfe sie mit 2 guten Nägelein, und siebe die Sauce in ein reines Casserol. Nachdem die Leber gebraten ist, schneide man 6 Trüffeln in die Sauce, lasse es ¼ Stunde kochen, lege die Leber hinein und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 333.

Gansleber mit Champagner.

Die Leber wird in einem Casserol in 6 Loth Butter gedämpft, ein wenig Salz und 2 Zwiebeln hineingeschnitten. Lasse sie schön gelb werden und

dämpfe sie langsam. Ist die Leber weich geworden, so lege sie heraus, rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl zu dem Butter, lasse es gelb werden, gieße ein Glas voll Champagner daran, dann etwas gute Jus und den Saft von ½ Citrone; lasse dies aufkochen, seihe das Ganze durch ein feines Sieb in ein Casserol und während es noch heiß ist, lege die Leber auf eine Platte, gieße, nachdem das Fett abgehoben ist, die Sauce kochend daran und gieb sie zur Tafel.

Nr. 334.

Gansleber mit Madeira.

Man verfahre gerade so, wie bei dem obigen, nur statt des Champagners nimmt man ein kleines Gläschen Madeira.

Nr. 335.

Hasenziemer als Coteletts.

Man hacke von einem Hasenziemer schöne Coteletts ab und richte sie her, wie Kalbs-Coteletts — natürlich sind sie viel kleiner — klopfe sie mit dem Messer flach und richte es so ein, daß jede Coteletts einen Stiel hat; dann lege 8 Loth Butter in ein Casserol, nebst einer dicken fein geschnittenen Zwiebel, rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinein und röste es dun-

kelgelb. Dann lasse 1 guten Schoppen Bouillon hinein nebst Salz, einem guten Näglein und ½ Citronenschale, lege die Coteletts hinein und dämpfe sie weich; lasse in einer eisernen Pfanne 1 Kaffeelöffel voll Zucker schön gelb werden, gieße ein kleines Glas voll rothen Wein dazu, koche den Zucker wohl auf und gieße dieses zu den Coteletts. Lege die Coteletts auf eine Platte, lasse die Sauce ganz kurz einkochen und gieße sie darüber.

Ein Wort über die Behandlung von Seefischen im Allgemeinen.

Nach einer langjährigen Erfahrung habe ich mich überzeugt, wie man die Seefische am besten behandelt. Die Seefische kommen zu uns gesalzen und fest auf einander gelegt und sehr oft nicht mehr frisch, daher ist eine besondere Aufmerksamkeit höchst nöthig. Man putze den Schellfisch, Cabeljau, Türbot ꝛc. so: die Köpfe wirft man gleich weg, die werden abgeschnitten; dann macht man die sämmtlichen Gräthen und das Rückgrad heraus und wäscht den Fisch einige Male, dann wässert man ihn über Nacht. Diese Fische müssen überhaupt schon den Tag zuvor geputzt und 2 bis 3 mal in frisches Wasser gelegt werden, bevor man sie absiedet oder gebraucht.

Nr. 336.

Türbot.

Der Türbot wird auf ganz gewöhnliche Art abgesotten und mit einer Sardellen-Sauce (Nr. 124) begossen.

Nr. 337.

Türbot.

Die Behandlung ist wie im vorhergehenden gesagt wurde; nachdem der Türbot abgesotten ist, hält man ihn warm und macht die folgende Sauce dazu: Lasse 4 Loth frischen Butter und 6 Eßlöffel voll Provencer Oehl heiß werden, schneide 12 Charlotten fein hinein und lasse sie dämpfen, dann 6 Eßlöffel voll feines Weckmehl und röste das noch ein wenig. Begieße dann die Sauce mit 2 Schoppen guter Bouillon, einem Trinkglas voll Madeira und füge eine Hand voll ausgegrätheten und fein gewiegten Sardellen bei, dann den Saft von einer Citrone, Mußkatnuß, etwas Cayenne-Pfeffer und lasse das alles eine Stunde kochen; dann gieße es über den Türbot. Ist dies geschehen, so gieb ihn zur Tafel.

Nr. 338.

Türbot, auf eine andere Art.

Man schneidet einen Türbot, nachdem er gewässert ist, zu schönen Stücken und kocht ihn in Salzwasser ab. Dann legt man die Stücke auf ein reines Tuch und läßt sie eine Stunde stehen. Reibe ¼ Pfund schwarzes Brod und röste dies in etwas frischem Butter dunkelgelb. Lasse ein Trinkglas voll Provencer-Oel in einer Pfanne heiß werden, wende jedes Stück des Türbot erst darin und dann in dem schwarzen Brod um. Lasse in einer Tortenpfanne 6 Loth gekochten Butter heiß werden, lege jedes Stück Türbot hinein und stelle die Pfanne in einen ziemlich heißen Ofen.

Ist das Brod schön gelb geworden und hat es eine gewisse Kruste bekommen, so rühre 8 Loth geriebenen Parmesankäse mit 1 Schoppen gutem sauren Rahm, begieße die Stücke vollkommen damit und lasse sie noch ½ Stunde in einem ziemlich heißen Ofen stehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so mache eine oder so viel man Platten hat, heiß, und lege die Stücke Türbot darauf; gieße den übrigen eingetrockneten Saft, der noch in der Pfanne hängt, mit einigen Eßlöffeln voll guter Bouillon auf, damit alles los geht. Drücke den Saft von einer Citrone hinein,

gieße das Ganze gleichmäßig über jedes Stück und gieb den Türbot heiß zur Tafel.

Anmerkung. Man kann diesen Türbot mit kleinen Kartoffeln garniren. Es ist derselbe zu einem feinen Frühstück sehr anwendbar.

Nr. 339.

Schellfische in weißer Sauce.

Die meisten Köchinnen können keine Schellfische ordentlich putzen. — Nachdem man einen Tag zuvor den Schellfisch geputzt und in reines Wasser gelegt hat, betrachte man ihn noch einmal genau; in der Mitte ist eine dicke Haut, welche durch's Wässern sich erweicht hat; in diese muß man mit einem spitzen Messer stechen, alsdann läßt sie sich in die Höhe bringen; unter dieser findet sich immer geronnenes Blut, welches übel riecht, es muß mit dem Messer gut weggestoßen und der Fisch noch einigemal gewaschen werden; dann schneidet man den Kopf ab, denn die meisten Köpfe riechen übel und verderben den Fisch. Ist alles wohl gereinigt und bereitet, so mache mit dem Hackmesser einen Schnitt mitten durch den Fisch; wenn er groß ist, so hacke ihn zwei Mal durch. Dann nimm einen Fischhafen oder ein großes Casserol, lasse 4 Schoppen Salzwasser kochend werden, lege den Fisch hinein und lasse

ihn in ungefähr 1/4 Stunde weich kochen; ziehe das Casserol zurück und lasse ihn stehen bis zum Anrichten. Ist es Zeit, so lege 1/2 Pfund frische Butter in ein Casserol nebst 4 Eßlöffel voll kaltes Wasser. Sobald die Butter vergangen ist, rühre sie auf starkem Feuer, bis es dick wird, gib aber wohl acht, denn dies geschieht in einem Augenblick; dann nimm es sogleich vom Feuer weg, richte den Fisch auf einer heißen Platte an, gieße die Sauce oben darauf und gieb ihn zur Tafel.

Nr. 340.

Schellfisch in einer Petersilien-Sauce.

Verfahre damit im Ganzen genau wie bei dem Vorigen; lasse 8 Loth Butter in einem Casserol heiß werden, mache eine Hand voll Petersilie ganz fein, lege sie in die heiße Butter und gieße dies ganz heiß über den Fisch. — Man kann die Hälfte der Sauce besonders geben.

Nr. 341.

Schellfische in einer Rahm Sauce.

Verfahre mit dem Fisch, wie oben bei Nro. 339, und mache die Sauce auf folgende Art: Lasse 8 Loth Butter heiß werden, rühre einen kleinen Kochlöffel

voll Mehl nebst einer ganz fein geschnittenen Zwiebel hinein und lasse es gut dämpfen, aber nur weiß; dann gieße einen Schoppen guten Rahm dazu, nebst Salz und Muskatnuß, gieße die Sauce ganz kochend über den Schellfisch und gieb ihn zur Tafel.

Nr. 342.

Kabeljau mit Petersilie.

Man putze einen Tag zuvor ein schönes Stück Kabeljau und sorge, daß das geronnene Blut weg kommt, lege den Fisch über Nacht in viel frisches Wasser, dann des Morgens wieder und, bevor man ihn beistellt, wird er noch einmal gewaschen, immer in anderm Wasser; lasse so viel Wasser kochend werden, daß es über die Stücke geht, thue eine Hand voll Salz dazu und wenn das Wasser recht kocht, so lege den Kabliau hinein und lasse ihn länger kochen als den Schellfisch Nro. 339; weil die Stücke an und für sich schon dicker sind, so muß er kochen, bis er anfängt sich zu blättern. Lasse ½ Pfund frische Butter heiß werden, nebst einer Handvoll feiner Petersilie; wenn dies heiß ist, so gieße es zur Hälfte darüber, die andere Hälfte gieb besonders.

Anmerkung. Die Kabeljau wiegen gewöhnlich schwer, der Kopf am meisten, dieser muß

ganz beseitigt werden. Die Stücke vom Schwanz sind die besten und schmecken auch am feinsten. Für 12 Personen ist ein Stück von 6 Pfund hinreichend; diese Proportion habe ich angenommen.

Nr. 343.

Laberdan in Eier-Sauce.

Es gibt gewässerte und ungewässerte Laberdan. Die Erstern werden hier angewendet: Man stelle 2 bis 3 Pfund Laberdan mit 4 Schoppen kaltem Wasser und 1 Schoppen Milch bei, lasse ihn langsam sieden, am Ende 1/4 Stunde kochen, dann decke ihn zu und lasse ihn stehen. Siede 4 Eier hart ab, nimm die Schale weg und wiege mit dem Wiegemesser die Eier ganz fein; richte den Laberdan auf einer heißen Platte an, lege die gehackten Eier darauf, mache 10 Loth Butter kochend, nebst einer Hand voll feiner Petersilie, gieße die Butter ganz kochend aber langsam über Laberdan und Eier, und gieb es zur Tafel.

Nr. 344.

Laberdan in Petersilie.

Verfahre wie bei dem Obigen, nur lasse die Eier weg.

Nr. 345.

Stockfisch in Butter und Zwiebeln.

Man nehme jedesmal einen ganz neuen irdenen Hafen, rechne 4 schöne Stücke auf 6 Personen, mache die Haut inwendig weg und wasche ihn schön sauber. Schneide ganz kleine Stücke Buchenholz in der Länge des Hafens, lege 2 davon nach der Länge und 2 quer, dann die Stücke Stockfisch darüber, aber ohne Wasser, denn es tropft so viel davon, daß der Stockfisch in Dampf gar wird. Eine Stunde vor dem Essen muß der Stockfisch schon am Feuer stehen, nur darf dies nicht zu stark sein. Ist es Zeit zum Anrichten, so lasse 6 Loth frische Butter heiß werden, schneide eine dicke Zwiebel grob hinein, dann lasse wieder 6 Loth frische Butter heiß werden, schneide 2 Borstdorfer oder sonstige gute Aepfel würfelartig hinein, und lasse alles schön gelb werden, Aepfel wie Zwiebeln. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Stockfische auf eine tiefe heiße Platte, gieße die Zwiebeln und Aepfel darauf und gieb sie zur Tafel.

Nr. 346.

Stockfisch in weißer Sauce.

Man verfahre ebenso, wie bei den vorhergehenden und bereite die Sauce wie bei Schellfisch in Nro. 339 gesagt ist.

Nro. 347.

Stockfische auf Wiener Art.

Man siede 4 schöne Stücke Stockfisch in Dampf, wie in Nr. 345 gesagt wurde, 2 Stunden vor dem Anrichten, dann nimm die Stücke heraus und blättere sie schön auseinander, was gelb ist, läßt man weg; nimm eine tiefe Platte, lege die Stücke darauf und begieße sie recht fett mit 6 Loth warmer frischer Butter und bestreue das Ganze mit feinem Weckmehl. Lege in die Mitte eines Bleches eine Hand voll grobes Salz, setze die Platte mit dem Stockfisch darauf, stelle dieses in einen heißen Ofen, bis es anfängt gelb zu werden; dann gieße über Weckmehl und Stockfische ½ Schoppen guten Rahm, welcher jedoch zuvor mit einer Gabel ein wenig geschlagen wird. Lasse die Platte noch ¼ Stunde im Ofen stehen; dann nimm sie heraus, putze den Reif schön ab, stelle sie auf eine Platte von derselben Größe, damit man sich nicht verbrenne und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 348.

Karpfen in weißer Sauce.

Man putze und wasche einen Karpfen von 3 bis 4 Pfund, lege in eine Bratpfanne 8 Loth

frische Butter nebst Salz und Pfeffer auf den Karpfen, stelle dieses in einen ziemlich heißen Ofen, bis die Butter vergangen ist; bratet es zu schnell, so gieße ½ Schoppen Wasser daran und lasse den Karpfen gar werden. Man sieht an den Augen, wenn der Fisch gar ist; denn das Auge wird dann ganz gelb und hängt sich etwas heraus. Thue 8 Loth Butter in ein Casserol, dazu 12 fein geschnittene Charlotten nebst zwei kleinen Kochlöffeln voll Mehl, röste dieses weiß und verdünne es mit ½ Schoppen gutem Rahm; lege die Schaale von einer Citrone, ¼ Schoppen gute starke Fleischbrühe nebst Salz und 1 Lorbeerblatt dazu und lasse dieses ¼ Stunde kochen, nimm dann die Citronenschale heraus, gieße die Hälfte der Sauce auf den Karpfen und bestreue es mit einem klein wenig Weckmehl. Stelle den Karpfen noch einmal in den Ofen, bis er eine kleine gelbe Kruste hat. Ist es nun Zeit zum Anrichten, so lege den Fisch schön gerade und ordentlich auf eine heiße Fischplatte, drücke den Saft von einer Citrone in die übrig gebliebene Sauce, gieße diese recht heiß auf den Karpfen und gib ihn zur Tafel. Sollte die Sauce zu viel eingekocht sein, so gieße noch ein wenig Fleischbrühe daran.

Nr. 349.

Karpfen in einer braunen Sauce.

Man wasche und putze 2, 3 bis 4 Karpfen, zusammen 3 bis 4 Pfund schwer, schneide nach der Breite je 2 fingerdicke schöne Stücke daraus, lasse sie in frischem Wasser stehen, damit sie schön weiß werden. Lasse in einem Casserol 8 Loth Butter heiß werden, schneide eine dicke Zwiebel fein hinein nebst einem Kochlöffel voll Mehl und einem guten Eßlöffel voll geriebenem Schwarzbrod; die Zwiebel darf aber nicht eher hinzu, bis Mehl und Brod schön gelb geworden sind; dann röste dieses zusammen so dunkel, wie möglich, gieße 1 Schoppen gute Fleischbrühe hinein, nebst Salz, 2 Lorbeerblättern, einer Sellerie- und einer Petersilienwurzel in Scheiben geschnitten, lasse dieses eine ganze Stunde kochen und wenn es eingekocht ist, so gieße noch ein wenig Fleischbrühe daran. Sind die Wurzeln weich, so siebe die Sauce durch ein feines Sieb in ein Casserol, lege die Fischstücke nebeneinander auf den Boden; wenn es ein großer Karpfen ist, muß der Kopf gespalten und auch dazu gelegt werden; dann werden 6 ganz kleine Zwiebeln und 1/4 Citronenschale fein hineingeschnitten; lasse dieses noch so lange kochen, bis der Karpfen weich ist, dann röste 1 Caffeelöffel voll gestoße-

nem Zucker in einem eisernen Pfännchen, gieße, sobald er schön gelb ist, von der Sauce darüber, dann ein kleines Glas voll rothen Wein dazu. Die Sauce darf nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn sein. Richte sie auf eine heiße Platte mit Zwiebeln ꝛc. ꝛc. an. Man muß wohl Acht geben, daß die Zwiebeln ganz bleiben, damit sie, wenn sie Jemand nicht gern hat, beseitigt werden können.

Nr. 350.

Karpfen in schwarzer Sauce.

Man verfahre gerade wie bei Obigem, allein beim Ausnehmen bewahre man sich 2 Eßlöffel voll Blut auf, welches sogleich mit einem Eidotter gerührt und bei'm Anrichten an die Sauce gegossen wird. Die Sauce darf nicht mehr kochen, sondern nur heiß werden, sonst gerinnt sie.

Nr. 351.

Börsch (Barsch) in weißer Charlotten-Sauce.

Man verfahre gerade wie bei'm Karpfen Nro. 348, nur bleiben die Börsch ganz.

Nr. 352.

Hecht in Petersilien-Sauce.

Man siede 3 bis 4 Pfund Hecht in Salzwasser ab. Man schneide den Hecht nach der

Länge leicht ein; den Schweif kann man in die Höhe strecken oder lang liegen lassen, wie man will. Dann mache 10 Loth frische Butter heiß, lege eine Hand voll feine Petersilie dazu und gieße, nachdem der Hecht auf einer heißen Platte angerichtet ist, die Hälfte darüber, die andere Hälfte gieb besonders. Die Petersilie darf nicht kochen, sondern nur heiß werden, damit sie schön grün bleibt.

Nr. 353.

Hecht in saurer Eier-Sauce.

Koche den Hecht eben so ab, wie vorher angegeben wurde; die Sauce dazu mache folgendermaßen: Schneide eine dicke Zwiebel — 12 Charlotten sind noch besser — fein in 8 Loth frische Butter und röste sie mit 2 Kochlöffel voll Mehl weiß; dann gieße einen Schoppen gute Fleischbrühe daran nebst Salz, zwei guten Nägelein und einem Lorbeerblatt. Wenn die Sauce 3/4 Stunden gekocht hat, so nimm zwei Eigelb, 1/4 Schoppen guten sauern Rahm, 2 Eßlöffel voll guten Weinessig, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale und von einer halben den Saft, rühre dieses wohl durcheinander und gieße nach und nach von der Sauce daran; endlich gieße es ganz in die Sauce zurück, rühre über dem

Feuer, ohne es kochen zu lassen, etwas Muskatnuß dazu und gieße die Sauce durch einen Seiher ganz heiß über den Fisch. Bei besonderen Gelegenheiten ist es sehr gut, wenn man bei'm Anrichten eine Hand voll Capern über den Hecht streut, für gewöhnlich ist dieses jedoch unnöthig.

Nr. 354.

Forellen in Sardellen-Sauce.

Man nehme 3 bis 4 Pfund Forellen, putze und wasche sie recht gut aus, siede sie in Salzwasser ab und halte sie warm; schneide dann eine dicke Zwiebel oder 12 Charlotten in 6 Loth frische Butter, nebst 2 Eßlöffel voll geriebenem Weckmehl und einer Hand voll feiner Petersilie; röste es hellgelb, verdünne es mit 1 Schoppen guter Fleischbrühe, nebst etwas Citronenschale und einem kleinen Trinkglas voll Wein und lasse dieses 1 Stunde kochen. Dann putze 12 Sardellen, mache die Gräthen recht rein heraus und stoße sie in einem Mörser nebst 2 Loth frischer Butter. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Forelle auf eine heiße Platte, reibe an die Sauce etwas Muskatnuß, 1 Eigelb und 4 Löffel voll Rahm, lasse dieses in der Sauce heiß werden, gieße es so über die

Forelle und gieb diese warm zur Tafel. Bei besondern Gelegenheiten mache 4 Loth Krebsbutter kochend und gieße sie oben darauf.

Nr. 355.

Ochsengaumen grillirt.

Man kocht 3 bis 4 Pfund Gaumen von einem fetten Ochsen ab — es gibt eine gute Suppe — nimmt ihn nach einer guten Stunde aus der Fleischbrühe heraus und läßt ihn abdämpfen. Dann theile ihn in 3 oder 4 schöne Theile und mache die Haut und überhaupt was man entbehren kann, weg, pfeffere und salze ihn gut, lege dann ein fettes Papier auf den Rost, die Stücke darauf. Ist es eine Zeit lang etwas schön gedämpft, so bestreiche sie mit einem Pinsel von beiden Seiten mit Provencer-Oel, mache das Feuer etwas stärker, jedoch vorsichtig, daß die Stücke nicht zu hart werden, und lege sie heraus. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieße eine gute Sardellen-Sauce darüber, wie bei Nro. 354 angegeben ist und bringe sie heiß als Ragout zur Tafel. Man kann es auch ohne Sauce zum Gemüse geben. Es ist eine gute Beilage.

Nr. 356.

Ochsengaumen gefüllt.

Man koche einen Ochsengaumen von 4 bis 5 Pfund in Fleischbrühe ab, jedoch nicht ganz gar. Dann nimm 6 Loth Butter, schneide 12 Charlotten hinein und lasse es dämpfen; hacke 1 Pfund Schweinefleisch ganz fein, thue 2 eingeweichte und geschälte Wecke dazu und dämpfe dieses mit 2 Eiern in den Charlotten 6 Minuten; dieses Alles stoße in einem Mörser zusammen nebst Salz, Muskatnuß und etwas feinen Nägelein. Den Gaumen spalte in 2 lange Stücke, lege auf das eine Stück die gehackte und gestoßene Fülle, das andere Stück oben darauf und nähe es von beiden Seiten gut zu. Man kann von einer schönen, recht roth abgekochten Ochsenzunge 8 kleine Stückchen schneiden und zwischen die Fülle legen. Nimm einen Ochsendarm oder eine Blase, stecke das Ganze hinein und koche es in Fleischbrühe vollständig gar; nimm es dann heraus und beschwere es, doch nicht zu sehr; lasse es eine Stunde stehen, dann röste 6 Loth Butter mit 12 Charlotten und einem guten Kochlöffel voll Mehl so dunkel wie möglich, fülle es auf mit einem Schoppen ganz guter Jus, nebst Gewürz; lasse dieses wohl kochen, treibe die Sauce durch ein Haarsieb, gieße ein kleines Stengelgläschen

voll Madeira hinein und lasse es noch ein wenig kochen. Nimm die Blase von dem Ochsengaumen weg, schneide mit einem scharfen Messer, aber vorsichtig, den Gaum in schöne Stücke, und lege eines nach dem andern auf eine oder mehrere heiße Platten, gieße die Sauce oben darüber und gieb sie zur Tafel. Es ist eine der besten und feinsten Schüsseln, die man hat, und die bei jedem großen Diner gegeben werden kann.

Nr. 357.

Roulette von Kalbfleisch.

Rouletts werden 2 fingerlang und 3 fingerbreit geschnitten. Von einem Kalbschlägel macht man 10 bis 12 lange Stücke und klopft sie mit dem Beil flach. Dann salze jedes Stück, wickle es zu und binde jedes mit einem Bindfaden; mache die Sauce dazu und dämpfe es, wie bei dem Kalbsfricando Nro. 303 angegeben ist.

Nr. 358.

Schweinefleisch mit Zwiebel-Purée.

Man klopfe 3 Pfund Schweinefleisch vom Kammstück, lasse in einem Casserol 8 Loth Schmälzbutter vergehen, schneide 18 dicke Zwiebeln scheibig hinein und lasse diese dämpfen

nebst ein wenig Salz; ferner lege das Stück Schweinefleisch dazu und lasse es mit den Zwiebeln dämpfen, bis alles weich ist. Dann nimm das Fleisch heraus und rühre über einem starken Feuer einen kleinen Kochlöffel voll Mehl dazu, bis es dunkelgelb ist; fülle die Zwiebeln mit 1 Schoppen guter Bouillon auf und lasse es recht verkochen, rühre aber alles auf, was in dem Casserol hängt. Mache ein kleines Pfännchen heiß und bräune 2 kleine Kaffeelöffel voll gestoßenem Zucker schön gelb, gieße etwas Bouillon dazu und lasse es aufkochen, dann gieße es zu den Zwiebeln. Lasse das Zwiebel-Purée durch ein feines Sieb laufen, drücke mit einem Kochlöffel so lange, bis alles durch ist, lege das Schweinefleisch hinein und lasse es noch sechs Minuten kochen. Ist es Zeit, so richte diese Zwiebel-Purée auf eine tiefe heiße Platte an, das Schweinefleisch oben darauf und bringe es zur Tafel, aber heiß.

Dieses ist eine so vorzügliche Speise, daß man es auf den größten und vornehmsten Tisch geben kann. Allein für gewöhnlich schneidet man das Schweinefleisch zu schönen Stücken und legt es auf das Purée.

Nr. 359.

Schleihe in weißer Sauce.

Man putze und wasche eine oder mehrere Schleihen, siede sie ab und mache die Sauce, wie bei Karpfen Nro. 348 angegeben ist.

Nr. 360.

Ochsenschweif grillirt.

Man nehme ein Stück Ochsenschweif von 2 bis 3 Pfund vom dicken Theil und koche es bei'm Ochsenfleisch ziemlich weich. Dann nimm es heraus, mache die Haut ab, theile es in 4 Theile, pfeffere und salze sie, brate sie auf einem Rost schön gelb und verfahre wie bei'm Ochsengaumen Nro. 356 gesagt ist.

Nr. 361.

Ochsenschweif grillirt mit einer braunen Sauce.

Verfahre mit allem, wie bei dem vorhergehenden; nur mache eine gute Sauce, wie bei'm gefüllten Ochsengaumen Nro. 356, gieße sie heiß darüber und gieb es zur Tafel.

Nr. 362.

Ochsenschweif mit Trüffeln und Morcheln.

Nimm einen ganzen Ochsenschweif, schneide 12 Stücke daraus und setze ihn in ein Casserol

nebst 12 fein geschnittenen Charlotten, 6 Loth Butter und 2 Schoppen guten Coulis, lasse es schön weich werden, schäle zwölf Trüffeln ab, wasche sie sauber und lege sie in die Sauce zum Ochsenschweif. Wasche 2 Hände voll Morcheln einige Mal, damit der Sand heraus kommt und lasse sie etwas kochen, gieße sie mit kaltem Wasser ab und drücke sie mit der Hand wohl aus, daß kein Wasser darin bleibt. Lasse 3 Loth Butter heiß werden, schneide die Morcheln zu 2 Theilen hinein, lasse sie 1/4 Stunde dämpfen und gieb sie zum Ochsenschweif. Rühre 2 Eigelb nebst 1/4 Schoppen gutem Rahm, 4 Eßlöffel voll ganz starke Jus, ein kleines Gläschen voll Wein und den Saft von einer Citrone hinzu und lasse es in diese Sauce hinein laufen, aber nicht kochen, sondern nur heiß werden; versuche, ob nicht etwa Salz fehlet und gieb es recht heiß zur Tafel.

Nr. 363.

Ragout von jungen Geisen (Ziegen).

Richte eine Geis wie einen Hasen zum Braten zu und spicke sie mit 1/2 Pfund Speck. 3/4 Stunden vor dem Anrichten stecke dieselbe an den Spieß, salze sie, und begieße sie während des Bratens öfters mit 6 Loth heißer Butter, lasse sie schön gelb werden und gieb sie heiß zur

Tafel. Man kann auch eine Sardellen-Sauce darüber gießen. Siehe Nro. 123 u. 124.

Nr. 364.

Ragout von Forellen.

Putze und wasche 4 Pfund Forellen rein, trockne sie ab, lege sie in eine Schüssel und salze sie gut. Dann nimm 1 1/4 Schoppen guten Wein, etwas Essig, eine Citrone in Scheiben geschnitten, 2 Zwiebeln, 4 Näglein, 4 Pfefferkörner, etwas Salz und lasse den Sud kochen. Nimm die Forellen aus dem Salz, trockne sie ab, lege sie in den Sud, lasse sie einige Walle aufkochen, setze sie vom Feuer und mache die Sauce folgendermaßen: Thue in ein Casserol 4 Loth Butter, 2 gute Kochlöffel voll Mehl, 6 Eidotter, rühre dies beständig mit dem Kochlöffel, und gieße einen Schoppen von der Brühe, worin die Forellen gekocht wurden, einen Schöpflöffel voll Erbsenbrühe und den Saft von einer Citrone daran; lasse die Forellen in dem Sud heiß werden, richte sie an und gieße die Sauce kochend darüber.

Nr. 365.

Ragout von Feldhühnern in Wachholder.

Rupfe, putze und wasche 4 Feldhühner sauber aus und dressire sie schön. Lasse in einem Casserol

einen Caffeelöffel voll Provencer-Oel heiß werden, rühre 2 Kochlöffel voll Mehl hinein, röste es braun, gieße einen Schoppen gute Fleischbrühe, 1/4 Schoppen Jus, 1/2 Schoppen Burgunderwein, den Saft von einer Citrone dazu und lasse den Sud wohl kochen; dann lege die Feldhühner hinein und 1/4 Stunde vor dem Anrichten eine kleine Hand voll gestoßenen Wachholder dazu; lasse dieses alles gut einkochen, damit die Sauce etwas dick wird, nimm die Feldhühner heraus, schneide jedes in vier Stücke, die Brust durch, die Beine und alles andere lasse weg; lege die Stücke auf 2 tiefe heiße Platten, lasse die Sauce durch ein Haarsieb laufen, mache sie heiß, gieße sie über die Feldhühner und gieb sie zur Tafel.

Nr. 366.

Ragout von Frosch-Schenkeln.

Nimm 2 Faden voll Frosch-Schenkel, mache die Faden heraus und wasche sie schön. Mache die Sauce, wie bei Kalbsmilch und Ohren Nro. 316 und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 367.

Ragout von Salmen.

Schneide von 3 Pfund Salm die Haut ab, mache 2 Theile daraus, spicke sie mit 1 Pfund

Speck, wie ein Fricando, salze ihn, trockne ihn ab, stecke ihn so an den Spieß und lasse ihn ¾ Stunden vor dem Anrichten unter öfterem Aufgießen mit 6 Loth Butter an dem Feuer stehen. Die Sauce mache folgendermaßen: Lasse ¼ Pfund Trüffeln geputzt und gewaschen in einem Casserol dünsten. Nachdem sie zu Scheiben geschnitten sind, bringe sie in 4 Loth Butter, einen Schoppen gute Bouillon, ein Trinkglas voll alten Wein und den Saft von einer Citrone und lasse die Brühe wohl einkochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege den Salm auf zwei heiße Platten, lasse ½ Loth Krebsbutter heiß werden nebst ¼ Schoppen von der Sauce und gieße dieses kochend über den Salm, die übrige Sauce gieb besonders.

Nr. 368.

Ragout von Auerhahn mit Oliven-Sauce.

Nimm einen Auerhahn, nachdem er gerupft und gereinigt ist, und schneide ihn zu schönen Stücken, besonders die Brust. Leber, Hinterkopf und Hals röste in 6 Loth Butter nebst einer fein geschnittenen Zwiebel. Dann wasche 30 Oliven in kaltem Wasser aus; lasse in einem kleinen Casserol einen Kaffeelöffel voll Provencer-

Oel heiß werden, lege die Oliven hinein nebst einem Trinkglas voll rothen Wein, 12 Löffel voll gute Jus und Salz; lasse die Brühe wohl kochen und lege die Auerhahn=Stücke hinein, bis alles weich geworden ist. Ist die Sauce schon etwas kräftig geworden, so nimm ½ Schoppen davon, lasse den gerösteten Rest vom Auerhahn fein stoßen und damit kochen und richte es so ein, daß es beinahe so lange kocht, wie der andere Sud. Ist es Zeit zum Anrichten, so treibe diese Brühe durch ein Haarsieb, legire sie mit 2 Eigelb und lasse es durch ein feines Sieb in das Auerhahn=Ragout laufen; lasse es heiß werden und richte es auf 2 heißen Platten schön an. Es ist eines der feinsten Ragouts, die man hat.

Nr. 369.

Ragout von Kalbskopf à la tortue.

Man lasse einen Kalbskopf vom Metzger brühen sammt der Haut, wasche ihn schön aus, koche ihn in Salz=Wasser ab und lege ihn in kaltes Wasser. Ist der Kopf kalt geworden, so spalte ihn von einander, schäle ihn ab, nimm den Gurgelknopf mit der Zunge heraus, schneide die Zunge, nach dem sie geschält ist, in schöne Stücke, dann schneide auch den ganzen Kopf zu

schönen Stücken, lege alles in einen irdenen Hafen und decke es zu, damit es heiß bleibt. Die Sauce mache auf folgende Weise: Röste 8 Loth Butter in 2 guten Kochlöffeln voll Mehl; ist es schön gelb, so schneide eine dicke Zwiebel hinein und röste es braun; fülle es dann mit 2 Schoppen Bouillon auf, füge eine Gelbrübe, 1 Sellerie, 1 Petersilien-Wurzel und 1 dicke Zwiebel mit 4 Näglein gespickt bei und lasse es wohl verkochen, bis die Wurzeln ganz weich sind. Dann gieße die Sauce durch ein Haarsieb, nebst einem Trinkglas voll rothen Wein, damit sich alles durchtreibt und gieße diesen Sud über den Kalbskopf, und einer Hand voll Oliven und Capern; thue den Saft von 1 Citrone dazu, schneide 6 eingemachte Trüffeln in Scheiben und reibe ein klein Stückchen Orangen-Schale hinein; dann röste es schön gelb in einem guten Kaffeelöffel voll gestoßenem Zucker und gieße von der Sauce dazu, lasse es etwas aufkochen und gieb es auch dazu. Man kann beim Anrichten einen Eßlöffel voll guten Senf hinein rühren, allein manche lieben es nicht und diese Sauce ist schon so wohlschmeckend, daß man es nicht nöthig hat. Man kann auch ganz kleine Spanische Backerei hinein legen, nebst Krebsschweif oder Morcheln ꝛc.

Anmerkung. Bei ganz großem Diner giebt

man solche Kalbsköpfe ganz. Man lasse den Kopf ganz, mache in die Mitte des Schädels mit einem spitzen starken Messer einen Stich, drehe das Messer schnell herum, dann springt die Hälfte des Schädels ab; nimmt man alsdann die andere Hälfte auch ab, so ist das Gehirn frei. Man entferne die Haut sorgfältig und lasse das Gehirn unberührt; dann nimm die Zunge sorgfältig heraus, schäle und spalte sie und lege das eine Stück auf die eine das andere auf die andere Seite des Kopfes. Koche 4 Eier hart, schneide 2 Spitzen ab und stecke sie mit Näglein dahin, wo die Augen des Kalbs sind; hacke das Gelbe von den Eiern nebst Petersilie ganz fein, bestreue das Gehirn damit und garnire es mit 12 Oliven, die man aus der Sauce nimmt. Endlich lege den Kopf auf eine tiefe, große, runde, heiße Platte, gieße etwas Sauce darauf und lasse die andere besonders. Es ist eine sehr schöne Platte, bei großem Diner stets nöthig und schmeckt ausgezeichnet.

Nr. 370.

Lungenmuß.

Man koche eine Kalbs-Lunge ab mit einem Kalbs-Herz, und wenn dies nicht langt, so kann

man auch ein Kalbs-Züngelchen recht weich gekocht beifügen. Die Lunge ist bald weich, allein Herz und Zunge müssen länger kochen. Dann lasse 4 Loth frische Butter heiß werden, schneide eine dicke Zwiebel, nebst einigen Charlotten fein hinein, thue zwei Kochlöffel voll Mehl dazu und verdünne es mit einem Schoppen guter Fleischbrühe, einigen Eßlöffeln voll guten Weinessig und Pfeffer, Salz und einem Lorbeerblatt, lasse das 1/2 Stunde wohl verkochen, lege dann das gehackte Fleisch, welches doch nicht zu fein sein darf, dazu, nebst einem kleinen Trinkglas voll Wein und der ganz fein geschnittenen Schale von 1/2 Citrone, 2 Eierdotter, Muskatnuß, einer Hand voll Schnittlauch und 4 Eßlöffel voll sauerm Rahm, welche aber erst beim Anrichten dazu gerührt werden.

Anmerkung. In einer gewöhnlichen Haushaltung, wo man nicht immer mit Fleischbrühe versehen ist, kann auch Wasser genommen werden, nur muß man den Sud etwas länger kochen und ein Sellerie und Gelbrübe hinein legen, sowie 2 gute Nägelein, die man jedoch heraus thut, bevor man das Fleisch hinein legt; ferner kann man in einfachen Haushaltungen anstatt Rahm etwas Milch, und anstatt der Eier und des Weines etwas mehr Mehl und Essig nehmen.

Nr. 371.

Nierenschnitte.

Man nehme 2 schöne Kalbs-Nieren, und koche sie ½ Stunde lang in Fleischbrühe oder Salz-Wasser, dann lasse man sie kalt werden. Schäle einen Milchweck, lege diesen in kalte Milch und lasse ihn durchweichen. Lasse 2 Loth frische Butter heiß werden, schneide 6 Charlotten ganz fein hinein und röste diese weiß mit einer kleinen Hand voll fein gemachter Petersilie; dann thue den geweichten Weck, welcher ausgedrückt werden muß, dazu und rühre das mit 2 Eiern gut ab; dann schneide die 2 Nieren mit dem Wiegmesser so fein wie möglich und lege sie hinein, nebst etwas Muskatnuß und Salz und ein klein wenig gestoßenen Nägelein. Ist das alles wohl verrührt, so lasse es kalt werden; dann schneide einen Milchweck in 6 Theile, kläppere ein oder zwei Eier, lege die geschnittenen Wecke einen Augenblick von beiden Seiten hinein, dann belege sie auf einer Seite mit den erkalteten hergerichteten Nieren, streiche sie schön glatt mit dem Messer und tunke sie noch einmal in das Ei. Lasse ½ Pfund Schmalz heiß werden, lege die Schnitte hinein und backe sie schön gelb, nimm sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie aber nicht aufeinander, sondern

eins neben das andere, und gieb sie auf einem Plättchen zur Tafel.

Nr. 372.

Gewöhnliche Weckschnitte.

Man nehme eben so viel Wecke als Eier; nimm 6 Milchwecke, schneide sie zu Schnitten, kläppere 6 Eier mit 1 ½ Schoppen Milch dazu, lasse sie darin schön weich werden, und gieb wohl Acht, daß sie ganz bleiben. Mache 1 Pfund Schmalz heiß und backe sie schön gelb, allein vergiß nicht sie zu schütteln, damit sie schön aufgehen.

Anmerkung. Wenn man sie als Beilage zum Gemüse geben will, so giebt man sie so wie oben gesagt wurde; allein wenn sie zu Compote gegeben werden sollen, so muß man etwas Zucker darüber sieben.

Nr. 373.

Mandel-Schnitte.

Man reibe ¼ Pfund geschälte Mandeln, rühre sie mit 2 ganzen Eiern, 4 Loth gestoßenem Zucker, etwas Zimmet und ein wenig feinem Weck-Mehl, schneide Milchwecke in je 6 Theile, kläppere 3 Eier, lege den Weck hinein und belege die Schnitte auf einer Seite mit diesen Mandeln. Lasse 1 Pfund Schmelzbutter

vergehen, lege den Weck hinein und schüttele beständig an der Pfanne, damit sie schön aufgehen, nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus und bestreue sie sogleich warm mit Zucker und Zimmet.

Nr. 374.

Schnecken auf dem Rost.

Für 12 Personen werden 60 Stück Schnecken in siedendes Wasser gesetzt und abgesotten. Dann nimm sie aus dem Wasser und aus den Häuschen heraus und putze sie auf folgende Weise: Schneide die Schweife und die Spitzen der Köpfe ab, ziehe die Haut ganz herunter, koche sie noch 1 ½ Stunde im Salzwasser ab, gieße das Wasser weg und lasse die Schnecken kalt werden. Die Häuschen wasche sauber aus, damit der Schleim davon kommt. Dann lege die Schnecken in ein Geschirr mit 6 Loth frischer Butter, streue ein wenig Salz und Pfeffer darauf, gieb eine Zwiebel dazu, gieße 1 Schoppen Erbsenbrühe daran, laß sie aufkochen und nachher kalt werden. Dann schneide 12 Charlotten, etwas Petersilie und 12 schöne, große Sardellen auf ein Brett, mische dies mit 8 Loth frischer Butter; damit fülle die Schnecken in die Häuschen ein, lege sie auf den Rost und lasse sie nicht zu stark braten, damit sie im Safte bleiben.

Nr. 375.

Häringe auf dem Rost.

Für zwölf Personen nimmt man zwölf Häringe, ausgewässert, aufgehängt und getrocknet. Schneide 12 Charlotten, Petersilie und Thymian mit dem Messer recht fein und gieb dies nebst einem Lorbeerblatt auf die Häringe; dann lasse 8 Loth Butter vergehen, gieße sie darüber und lasse es über Nacht stehen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so nimm ½ Bogen Papier, bestreiche ihn mit frischer Butter und wickle einen Häring sammt den Kräutern und einem Lorbeerblatt hinein. Ebenso mache es mit den andern Häringen. Dann lege sie auf den Rost und lasse sie auf beiden Seiten braten. Nimm sie dann aus dem Papier, drücke den Saft von einer Citrone darauf und gieb sie zur Tafel.

Nr. 376.

Austern gebraten.

Wasche 60 Austern aus, putze die Bärte ab, mache die Austern mit dem Messer unten los, gieße etwas frische Butter in jede, drücke ein wenig Citronensaft dazu, streue ein wenig

Weckmehl darauf und setze sie auf den Rost. Wenn das Weckmehl gelb ist, so sind sie gut. Nur 9 Minuten vor dem Anrichten darf man sie auf den Rost setzen. In Ermangelung eines solchen werden sie auch im Backofen gut. Alsdann setze sie ¼ Stunde vor dem Anrichten auf einer Tortenpfanne in den Ofen. Wenn sie auf einer Seite fertig sind, so wende sie um und gieb sie auf einer Platte zur Tafel.

Nr. 377.

Lachs-Forellen à la Finseur.

Für 12 Personen schuppe 5 Pfund, reiße sie auf, nimm die Eingeweide heraus, wasche sie sauber und salze sie. Wenn sie ½ Stunde gelegen haben, so trockne sie ab und mache ein Finseur, wie folgt: Nimm 24 Charlotten, etwas Petersilie, Thymian und die Schale von einer Citrone und schneide alles recht fein; gieb in ein Casserol ½ Pfund Butter, lege das Finseur hinein, wenn die Butter heiß ist und lasse es darin weich dämpfen. ½ Stunde vor dem Anrichten trockne die Forellen mit einem saubern Tuche ab, tunke jede derselben in das Finseur und kehre es wohl darin um, damit möglichst viel davon hängen bleibt; lege die Forellen auf den Rost, setze sie auf Kohlenfeuer und lasse sie schön langsam

braten. Begieße sie öfters mit dem übrigen Finseur und wende sie auch mehrmals um, damit sie eine schöne Farbe bekommen. Ist es Zeit zum Anrichten, so drücke den Saft von einer Citrone darüber und gieb sie zur Tafel.

Nr. 378.

Gebackene Froschschenkel, auf eine andere Art.

Für 12 Personen nimm 48 Froschschenkel, wasche sie und trockne sie gut aus, salze sie, kläppere 2 Eier, lege die Froschschenkel hinein, und dann in Weckmehl. Bestreiche ein Papier mit Butter, lege es auf den Rost und die Froschschenkel darauf. Sind sie auf einer Seite schön gebraten, so lege sie auf die andere, lasse sie auch schön gelb werden und gieb sie zur Tafel.

Nr. 379.

Gebackene Schnecken.

Verfahre mit der Zubereitung, wie bei Nr. 374 angegeben ist. Lasse die Schnecken in 1 ½ Pfund Schmalz schön gelb backen und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 380.

Gebackene Gründlinge.

Reinige 4 Schoppen Gründlinge sorgfältig, damit kein Stein oder sonst etwas Unreines daran bleibe, wasche sie einigemal in frischem Wasser und lasse sie wieder trocknen. Alsdann lege die Gründlinge in ein reines Geschirr, gieße 3 Schoppen Milch darüber, damit sie recht viel davon aufnehmen. Wenn sie ½ Stunde in der Milch gelegen haben, so gieße diese ab und salze die Gründlinge; sie dürfen aber nur ¼ Stunde im Salz liegen bleiben. Dann lege sie auf ein Tuch, trockne sie gut ab, gieße sie in einen Seiher, gieb 2 Hände voll Mehl darauf und schüttle sie recht durcheinander, damit das Mehl hängen bleibt. ½ Stunde vor dem Anrichten gieße 1½ Pfund Schmalz in eine Pfanne und backe sie 4 Mal; allein länger als je 2 Minuten dürfen sie nicht im Schmalz bleiben, dann gieb sie zur Tafel.

Nr. 381.

Gebackene Karpfen.

Schuppe und wasche 2 Karpfen von 3 Pfund oder 3 von 2 Pfund, nimm die Eingeweide heraus, besonders die Galle, schneide die Karpfen

in 10 bis 12 Stücke, spalte den Kopf, wasche und lege ihn auch dazu. Nachdem alles gewaschen ist, salze die Stücke und lasse sie eine ganze Stunde aufeinander liegen. Zerklopfe 3 Eier, tunke jedes Stück, nachdem es abgetrocknet ist, in diese Eier, kehre sie in Weckmehl um, unter welches etwas Mehl gemengt ist, dann tunke sie in Milch. Lasse in einer Backpfanne 2 Pfund Schmalz heiß werden, backe die Karpfen darin schön gelb, lege sie fleißig herum und gieb sie heiß zur Tafel. Man muß wohl acht haben, daß kein Stück auf das andere zu liegen kommt, und darf sie auch nicht lange in dem Fett stehen lassen, sonst werden sie weich und haben keinen Werth.

Nr. 382.

Blau gesottene Hechte.

Putze und wasche 6 Hechte, nimm die Eingeweide heraus, zerreiße die Leber nicht, nimm aber die Galle sorgfältig heraus. (Man kann die Hechte zerschneiden oder ganz lassen.) Nimm 2 Schoppen Weinessig, lasse ihn ganz kochend werden, lege die Hechte in eine Schüssel, gieße den Essig recht kochend darüber und decke sie zu. Lasse in einem Casserol 6 Schoppen Wasser kochend werden, thue 1 Schoppen Wein, eine

Hand voll Salz, 1 Citrone in Scheiben geschnitten, 12 gute Nägelein, 10 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 dicke Zwiebeln, 2 Zehchen Knoblauch und 2 Petersilienwurzeln, gewaschen und fein geschnitten, hinein, lasse dies ½ Stunde kochen, gieße den Essig von den Fischen in den Sud, lege die Hechte hinein und koche sie weich. Will man die Hechte 8—10 Tage aufbewahren, so lege man sie in einen irdenen Hafen und seihe die Brühe darüber. Will man sie warm aus dem Sud geben, so lege man sie auf eine Fischplatte, verziere sie mit Petersilie, lege einige Scheiben von der Citrone darauf und gebe sie mit Essig und Oel. Man kann kalte oder warme Sauce je nach Belieben dazu geben.

Nr. 383.

Blau gesottene Karpfen.

Werden auf dieselbe Weise und mit derselben Proportion bereitet, wie vorher beim Hecht angegeben ist. Siehe Nr. 382.

Nr. 384.

Blau gesottener Salm.

Wird wie die Vorigen bereitet; nur darf man den Salm nicht zu oft waschen, sonst verliert er

seine schöne rothe Farbe. Um den Salm roth zu bringen, legt man auf jedes Stück ein wenig feinen Salpeter, aber nicht viel, denn der Salpeter macht zwar roth, aber auch rauh; übrigens schadet ein Wenig nicht. Der Salm muß zu schönen Stücken geschnitten werden, bevor man ihn absiedet, auch gießt man den Essig nicht darauf, dies ist nicht nöthig, sondern man legt die Stücke sogleich in den kochenden Sud.

Nr. 385.

Blau gesottener Aal.

Verfahre in jeder Hinsicht wie beim Hecht. Nr. 382.

Nr. 386.

Blau gesottene Forellen.

Verfahre ebenso wie beim Hecht, Nr. 382.

Nr. 387.

Blau gesottene Schleihen.

Ebenso, wie bei Nr. 382 angegeben.

Nr. 388.

Aal mit Sardellen gespickt.

Ziehe einen Aal ab von 3 bis 4 Pfund, je schwerer desto besser, und schneide ihn in 4 Zoll

lange Stücke, dann schneide einen Strich mit dem Messer, so immer einen Schnitt allein und und 2 Schnitte beisammen. Sodann putze 24 schöne große Sardellen, gräthe, spalte und schneide sie einmal nach der Breite. Damit spicke den Aal, wie folgt: Man stecke ein Stück Sardelle in den beisammen gemachten Schnitt, die andere Hälfte in den andern Schnitt, so daß es in dem Aale bleibt. So fährt man fort, bis alles gespickt ist. Schneide einige schöne grüne eingemachte Gurken in kleine Scheiben, stecke diese in die Mitte, wo nur ein Schnitt gemacht, dicht nebeneinander und drücke sie hinein, daß sie halten. Dann wickle jedes einzelne Stück Aal in alte, feine Leinwand und binde es gehörig zu. Nun mache den Sud, wie in Nro. 372 angegeben ist und koche den Aal darin weich ab. Man lasse die Stücke eingebunden, bis man sie geben will; alsdann mache man die Leinwand ab, stelle die Stücke auf eine schöne Platte, verziere sie mit Gelée und gebe sie zur Tafel. Man kann sie auch ohne Gelée mit Petersilie verziert geben; dann werden sie mit Essig und Oe gegessen. Es ist eine vorzügliche Schüssel.

Nr. 389.

Roulade von großem Hecht.

Schuppe einen Hecht von 6 Pfund sauber, schneide den Rücken auf, den Kopf ganz kurz ab, nimm die Eingeweide heraus und schneide ihn durch bis zur Schweifspitze, wasche ihn noch einmal sauber aus, trockne ihn mit einem saubern Tuche ab, nimm das dicke Fleisch vom Hecht ab und schneide dieses recht fein. Weiche 2 geschälte Wecke in Milch, drücke sie wieder aus, schlage 4 Eier dazu nebst Salz und Muskatnuß und stoße dieses mit den geschnittenen Hechtstücken und 1/2 Pfund Butter in einem Mörser so fein, wie möglich. Nimm die Fülle heraus, lege sie auf den Hecht dahin, wo das Fleisch hinweggenommen ist, mache sie recht gleich, schneide etwas gekochten Schinken und gekochtes Kalbfleisch länglich und lege dies auf die Fülle. Sodann rolle den Hecht, lege ihn in ein sauberes Papier und binde ihn mit Bindfaden.

Mache eine weiße Sauce, wie bei Kalbsmilch Nro. 316, und wenn diese kocht, so lege die Roulade hinein und lasse sie 1/2 Stunde kochen. Dann nimm sie heraus, lasse sie kalt werden, mache Bindfaden und Papier ab, schneide sie zu schönen Stücken, gieße die Sauce kochend darüber, damit die Stücke wieder heiß werden und gieb sie zur Tafel.

Man kann auch die Stücke auf einer Platte geben mit Petersilie garnirt; dann werden sie mit Essig und Provencer=Oel gegessen. Es ist eine der feinsten Schüsseln, welche man an Fasttagen gebraucht, indem man statt Schinken und Kalbfleisch Sardellen giebt.

Nr. 390.

Roulade von einem großen Karpfen.

Verfahre wie oben bei Hecht=Roulade, nur mache die Fülle mit folgender Abänderung: Schneide kein Fleisch vom Karpfen, sondern mache das Finseur folgendermaßen: Nimm 16 Charlotten, ein wenig Petersilie, die Schale von 1 Citrone und schneide dieses recht fein. Gieße in ein Casserol eine Caffee=Schale voll Pomeranzen=Oel, lasse es recht heiß werden, lege das Finseur hinein, lasse es weich dünsten und theile es dann auf den Karpfen aus. Mache dann eine Fülle von 1 Pfund Salm. Schneide und dämpfe den Salm in 4 Loth Butter mit etwas Salz, lege die Stücke nebst Pfeffer, Salz und Muskatnuß auf den Karpfen, rolle und binde ihn in feine Leinwand fest zu. Mache die Sauce, wie bei Kalbsmilch Nro. 316, und verfahre ferner, wie bei Hecht=Roulade Nro. 389. Am meisten wird dieses kalt gegeben.

Nr. 391.

Roulade von einem Spanferkel,

(kalt zu geben mit Gelée.)

Das Ferkel muß vom Metzger zubereitet sein, d. h. der Kopf muß abgehackt, die Füße von außen abgeschnitten, die Haut abgeschält und alle, auch die kleinsten Knöchelchen heraus genommen sein. Das Ferkel liegt nun durch und durch aufgeschnitten auf einem Brett. Bestreue es mit etwas Pfeffer, etwas Salz, gestoßenem weißen Pfeffer, feinen Nägelein und Muskatnuß. Dann mache eine Fülle von Kalbfleisch, wie folgt: Nimm 1 Pfund mageres gehacktes Kalbfleisch, weiche 2 geschälte Milchwecke gut in Milch, drücke sie dann aus und stoße dieses nebst 1/4 Pfund frischer Butter und 4 Eiern in einem Mörser recht fein und lege diese Fülle ganz gleich auf das Spanferkel. Dann schneide 12 abgesottene Eier dazu, lege einige eingemachte Gurken und eine Hand voll kleine Kapern hinein; rolle das Ferkel zusammen, binde es mit einem Tuche ganz fest und stecke von außen einige Stäbchen in den Bindfaden, damit es gerade und fest bleibt. Was von dem Ferkel übrig geblieben ist — Füße, Knochen ꝛc. ꝛc. — lege in ein großes Casserol nebst 4 Kalbsfüßen, 2 dicken Zwiebeln, 2 Petersilien- und Sellerie-

Wurzeln, 1 Gelbrübe, der Schale von 1 Citrone, 2 Lorbeerblättern, 4 Schoppen Wein, 4 Schoppen Essig und 4 Schoppen Wasser und lasse dieses wohl kochen. Ist das Ferkel weich, so nimm es heraus, mache die Hölzer weg, lege es auf ein Brett, ein Brett und einen Stein oben darauf, und presse es über Nacht. Nimm die Kalbfüße heraus, schneide sie fein und mache einen guten Salat daraus; (der Sud dient als Gelée). Lasse den Sud durch einen Seiher laufen und stehen, bis er ganz kalt geworden ist; dann nimm oben das Fett und unten das Salz weg und behalte nur, was schön hell ist. Thue dieses in ein Casserol nebst 1 kleinen Glas voll Wein, 4 Eßlöffeln voll Essig, von 6 Eiern das Weiße, rühre dieses wohl durcheinander und lasse es zugedeckt ¼ Stunde lang kochen. Dann spanne eine Serviette recht fest an einen Stuhl, gieße die Gelée durch und wenn sie das erste Mal noch nicht hell ist, so gieße sie noch ein Mal durch und bewahre, was hell ist. Sollte die Gelée kalt und nicht hell genug geworden sein, so mache sie wieder kochend, und verfahre, wie das erste Mal. Mache von der Roulade Leinwand und Bindfaden ab, lege sie auf eine große Platte, verziere sie mit der kalt gewordenen Gelée und gieb sie zur Tafel.

Nr. 392.

Gans-Leber-Pastete.

Teig, welcher zu allen Pasteten benützt wird. Gieße 3 Schoppen Wasser in ein Casserol, gieb ½ Pfund Butter und 1 Hand voll Salz dazu und lasse dies lange kochen; dann stelle es vom Feuer ab und lasse es kalt werden. Lege auf ein Backbrett 6 Pfund Mehl, mache ein Grübchen in die Mitte, gieße nach und nach das Wasser mit der Butter hinein, mache es mit einem Messer wohl durcheinander und wirke den Teig so fest, wie Nudelteig; stäube dann ein wenig Mehl auf eine Tortenpfanne und lege den Teig darauf, bis zum Gebrauche. Wenn dieser Teig kalt geworden ist, so mache ein Pastetengehäuse nach Belieben rund oder oval — es muß ausgespannt hoch sein — und stelle es an einen kalten Ort, damit es steif wird.

Dann mache die Pastete auf folgende Art: Schneide von drei Pfund Schweinfleisch die Haut ab, nimm aber mageres, wasche es sauber aus, lege es auf ein Schneidbrett und schneide es würfelig, schneide 1 Pfund frischen Speck eben so und salze diese Masse. Gieb dazu feine Nägelein, feinen weißen Pfeffer, Thymian und Muskatnuß und reibe die Schale von einer Citrone hinein.

Dann mache ein Finseur: Lege 24 Char-

lotten und ganz fein geschnittene Petersilie in ein Casserol, gieße eine obere Caffeeschale voll Provencer-Oel dazu, lasse dieses wohl heiß werden, und lasse Schweinefleisch und Speck darin weich dünsten; stoße es in einem Mörser mit 1 Schoppen Burgunderwein, drücke den Saft von 2 Citronen dazu, rühre es mit dem Kochlöffel wohl durcheinander und stoße es so fein, wie möglich; lege es alsdann auf ein Brett bis zum Gebrauche.

Dann thue 4 Gänselebern auf eine Torten-Pfanne, gieb dazu ½ Pfund Butter, 12 Nägelein, 12 Pfefferkörner, Muskatnuß, einige Scheiben Zwiebel, Salz und ein Trinkglas voll Wein, setze dann die Gansleber in den Backofen und lasse sie halb gar werden. Lege alsdann die Leber auf ein sauberes Papier, gieße den Saft in ein Casserol und lasse 12 Trüffeln nebst einem Trinkglas voll Wein ½ Stunde darin dämpfen; lege sie dann heraus, lasse den Sud durch ein Haarsieb laufen, dann ganz kurz einkochen und gieb sie zu der gestoßenen Fülle. Schneide die Trüffeln in dünne Scheiben und spicke die Leber damit. Schneide ferner ¾ Pfund Speck in lange, feine Stücke, belege den Pastetenboden mit der einen Hälfte und bewahre die andere Hälfte für oben darauf. Lege die Fülle von Schweinefleisch in das Gehäuse, die Gänseleber

darauf, die Trüffeln außen herum und bedecke die Pastete mit der übrigen Hälfte Speck. Mache hierauf den Deckel darüber, welcher rund herum gut geschlossen sein muß, damit der Saft nicht heraus kann. — Dieser Deckel wird von dem übrigen Teig gemacht. — Hat man noch mehr von dem Teig übrig, so treibe ihn mit dem Nudelholz und schneide verschiedene Verzierungen daraus.

Nimm den Pasteten-Zwicker und zwicke die Pastete rund herum nach gewöhnlicher Art. Dann zerkläppere zwei Eier, bestreiche die Pastete gehörig damit; mache zwei Bogen Papier mit 2 Loth Butter fett, binde die Pastete damit zu und stelle sie 2 Stunden lang in einen heißen Ofen. Fängt die Pastete an, gelb zu werden, so nimm das Papier ab, bestreue sie öfters mit heißem Schmalz und, wenn sie ganz gebacken ist, so bestreue sie noch einmal mit Schmalz, steche mit einem Federkiel ein Löchlein hinein und lasse von der guten Gelée hinein laufen. Die Pastete kann einige Tage vor dem Essen zubereitet werden.

Anmerkung. Die Pastete wird noch viel feiner, wenn man anstatt des Schweinefleisches 3 Gänselebern nimmt, diese zu Stücken schneidet und damit verfährt, wie oben mit dem Schweinefleisch. Der Speck bleibt dabei, wie oben.

Nr. 393.

Kalte Pastete von Fasanen mit Trüffeln.

Der Teig wird, wie oben bei Gänseleber-Pastete bereitet und eben so viel dazu genommen. — Rupfe und putze 2 Fasanen, flamme, nimm sie aus und dressire sie. Schneide 3/4 Pfund Nierenfett und eben so viel Speck würfelig, lege dies in ein Casserol, schneide 1 Pfund rohen Schinken ebenso, lege ihn zu dem vorigen, gieb dazu 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 Gelbrübe, zu Scheiben geschnitten, lege die Fasanen dazu nebst Pfeffer und Salz und setze sie auf das Feuer. Wenn der Speck anfängt zu braten, so gieße 1 Schoppen guten Wein und 1/4 Schoppen gute Jus hinzu und lasse die Fasanen weich dünsten. Nimm sie alsdann heraus, lege sie auf eine Platte und lasse die Sauce durch ein Haarsieb laufen. Schäle sodann 20 Trüffeln sauber, wasche sie, lege sie in die gesiebte Sauce, setze dies auf's Feuer und lasse sie weich dünsten.

Die Fülle mache, wie folgt: Schneide 3 Pfund mageres Kalbfleisch, von dem die Haut ab gemacht ist, 1 Pfund Speck und 1 Citronenschale ganz fein würfelig, lege diese Masse in einen Mörser, gieße den Saft, worin die Trüffeln gekocht sind, darüber und stoße alles recht fein, damit es nicht schaumig

wird. Lege dann die Fülle heraus und drücke den Saft von 2 Citronen dazu. Nimm das Gehäuse, belege es mit Speck, dann die Fülle und die Fasanen, zu schönen Stücken geschnitten, hinein, die Trüffeln dazwischen und den übrigen Speck oben darauf. Mache den Deckel dazu, und verfahre, wie bei Gansleber-Pastete Nro. 392.

Nr. 394.

Pastete von Hecht mit Champignons.

Schuppe, putze und wasche 5 Pfund Hecht, schneide sie auf, mache die Eingeweide heraus, theile sie der Länge nach von einander und mache Gräthen und Haut davon weg. Wasche die Filets aus, lege sie auf eine Tortenpfanne, gieb dazu ½ Pfund Butter, 10 Nägelein, 6 Pfefferkörner, die Schale von 1 Citrone, 2 Scheibchen Zwiebel, 1 Schoppen Wein, 1 Glasvoll Essig, und etwas Salz, lasse dies schnell kochen, lege die Filets hinein und lasse sie bis zum Anrichten stehen.

Schneide zwei Pfund mageres Schweinefleisch, wovon die Haut abgenommen ist, und ein Pfund Speck auf einem Brett würfelartig, salze die Masse, gieb etwas Thymian, Nägelein, Pfeffer und die Schale von 1 Citrone hinzu und mache dazu ein Finseur. Nimm 24 Charlotten und ein wenig Petetersilie, fein ge-

schnitten, eine Caffeeschale voll Provencer-Oel, lasse dies recht heiß werden, lege das Finseur hinein und lasse es weich dünsten. Stoße die obige geschnittene Fülle nebst dem Finseur und 1 Schoppen Burgunderwein in einem Mörser ganz fein, drücke den Saft von 1 Citrone hinzu und rühre alles mit dem Kochlöffel wohl durcheinander.

Mache ein Pastetenhaus, belege den Boden ganz mit schönen, länglich geschnittenen Speckstücken, darauf die Fülle, dann die Filets vom Hecht, welche zuvor auf ein Tuch gelegt worden, damit sie abtrocknen. Putze 2 starke Hände voll Champignons, lege sie in den Saft, worin die Hechte waren und lasse sie mit demselben ganz einkochen. Dann lege die Champignons auf die Hechte, einige Speckstücke oben hin, mache den Deckel darauf, drücke ihn bei, damit kein Fett abläuft und verziere ihn. Zerklopfe 2 Eier und bestreiche die Pastete damit. Auf den Oberdeckel mache einen Knopf, bestreiche 2 Bogen Papier mit 4 Loth Butter, binde damit die Pastete zu, setze sie auf einem Backblech in einen heißen Ofen und lasse sie 2 Stunden lang stehen. Wenn man sieht, daß der Teig gelb wird, so nimm das Papier weg, lasse etwas Schmalz heiß werden und bestreue die Pastete zuweilen damit. Ist sie gar, so nimm sie heraus, mache mit dem Federkiel oben in den

Deckel ein Löchelchen, lasse von der Gelée etwas hinein laufen und alles kalt werden. Die Pastete kann einige Tage vor einem großen Essen verfertigt werden.

Nr. 395.

Kalte Pastete von einem Auerhahn.

Rupfe, putze und flamme einen Auerhahn, nimm ihn aus und dressire ihn. Dann mache ein Finseur von 20 Charlotten, 12 Nägelein, 12 Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 2 Zwiebeln und Petersilien. Lasse eine obere Caffeeschale voll Provencer-Oel heiß werden, thue das Finseur hinein nebst Salz, Muskatnuß, 5 Schoppen Wein, 3 Schoppen Essig, die Schale von 1 Citrone, 12 Charlotten, 2 Lorbeerblätter, lasse dieses kochen, thue den Auerhahn hinein und lasse es nur noch 10 Minuten am Feuer stehen. Nimm den Auerhahn heraus in eine Schüssel, gieße den Sud darüber, lasse ihn einige Tage beizen, und verfahre gerade so, wie bei der Fasanen-Pastete, No. 393.

Nr. 396.

Kalte Pastete von Kapaun.

Rupfe, putze und flamme 2 Kapaunen, nimm sie aus und schneide die Beine ab, wie bei'm

Auerhahn (Nr. 396) gesagt ist. Lasse in einem Casserol ¼ Pfund Butter heiß werden, gieb dazu drei Hände voll geputzte und gewaschene Champignons und etwas Salz und lasse sie weich dünsten; lege dann die Champignons zu den Kapaunen und dressire diese mit Bindfaden. Gieb in ein Casserol 10 Nägelein, 10 Pfefferkörner, ein wenig Muskatnuß und 2 Schoppen Wein, lege die Capaunen hinein, setze die ganze Masse auf's Feuer und lasse sie halb gar werden. Mache die schon beschriebene Fülle von Schweinefleisch und verfahre wie bei den Fasanen Nro. 393.

Nr. 397.

Kalte Pastete von Hasen.

Nimm die Ziemer von 3 Hasen nebst den Bügelchen und spicke sie schön mit ¾ Pfund Speck. Dann nimm das Fleisch von den Schlägeln, schneide es klein würfelig auf einem Brett, salze es, gieb ein wenig Pfeffer, feine Nägelein, 1½ Pfund Speck, welcher hinein geschabt wird, die Schale von 1 Citrone und ein wenig Thymian dazu. Wenn dieses alles recht feingeschnitten ist, so lege es in einen Mörser, gieb ½ Schoppen Burgunder-Wein und ein wenig Essig dazu und stoße alles recht schaumig, lege die Fülle heraus in eine Schüssel und bewahre

sie auf. Dann lasse die Ziemer braten, mache die Knochen heraus und verfahre wie bei den Fasanen, Nr. 393.

Nr. 398.

Kalte Pastete von Feldhühnern.

Verfahre in Allem, wie bei den Fasanen, Nr. 393. Nimm dazu 4 Feldhühner; sollten sie etwa alt sein, so behandle sie wie den Auerhahn, Nr. 395.

Nr. 399.

Kalte Pastete von Haselhühnern.

Man gebraucht 3 Stück und verfährt wie bei den Fasanen, Nr. 393.

Nr. 400.

Kalte Pastete von Krammetsvögeln.

Nimm 25 Krammetsvögel, rupfe, putze sie, und nimm sie aus; den Magen wirf weg und den Koth wiege mit dem Wiegemesser ganz fein, wie bei den Schnepfen Nr. 410. Mache von einer Kaffeeschale voll Provencer-Oel ein Finseur und gieb den fein gewiegten Koth dazu. Von den Vögeln nimm die Brüste heraus und verfahre im Uebrigen wie bei den Fasanen, Nr. 393.

Nr. 401.

Kalte Pastete von einem Reh-Ziemer.

Von einem Schlägel kann man auch Pastete machen, allein von einem Ziemer werden sie viel zärter und besser. Verfahre gerade wie bei der Hasen-Pastete, Nr. 397, so wird sie ausgezeichnet.

Nr. 402.

Butter-Teig,

welchen man zu großen und kleinen warmen Pasteten gebraucht.

(Für 12 Personen.)

Nimm 1 Pfund frische Butter, 1 Pfund feines Mehl, 6 Loth besonders zum Einstäuben, mache in das Mehl ein kleines Grübchen, schlage 2 Eier hinein, thue etwas Salz dazu, mische es mit 2 Loth von besagter Butter und 2 obere Kaffeeschalen voll frischem Wasser. — Im Sommer müssen Mehl und Butter zuvor recht kalt gehalten sein. — Knete den Teig durcheinander und treibe ihn zur Dicke von einem Federkiel aus.

Ein Tag zuvor wasche die Butter in einer ganzen Schüssel voll Wasser, damit die Buttermilch heraus kommt, trocke sie mit ei-

nem Tuche ab und stelle sie an einen kalten Ort. — Dann schneide die Butter mit einem starken Faden zu Scheiben, belege damit den Teig, lege diesen zusammen, treibe ihn mit dem Nudelholz auseinander, schlage ihn wieder zu, stelle ihn in einen kalten Keller oder auf Eis und lasse ihn eine Stunde ruhen. Auf diese Art wird der Teig 3 Mal ausgetrieben, worauf man ihn noch ein Mal ruhen läßt.

Nun wird der Teig ausgetrieben, für oben auf die Pastete dünn, für den Boden etwas dicker, und verfahren wie folgt: Treibe so viel Teig aus, als nöthig ist, lege, wenn keine Form da ist, eine Platte oder Schüssel darauf und schneide rund herum. Dann bestreue eine Tortenpfanne mit etwas Speck und lege den rund geschnittenen Boden darauf, gieb aber wohl acht, daß er schön rund bleibt. Nimm Papierschnitzel, wickle sie in einen Bogen Papier und lege das schön auf den Teig. Dann belege das Papier ganz mit dem dünnen Teig, forme eine schöne Pastete und schneide neben herum ab, was zu lang ist, damit es schön gleich wird und bestreiche die Pastete mit gekläppertem Ei von oben bis unten. Dann schneide einen 2 Finger breiten Riemen, der die Länge vom Umfang der Pastete hat, dann schneide 4 ganz dünne Riemen und lege sie kreuzweise über die Pastete, so daß sie

oben in der Mitte aufeinander zu liegen kommen. Jeder Riemen muß so lang sein, daß er bis an's Ende der Pastete reicht; dann binde den breiten Riemen darum und mache unten den Rand damit, schneide ihn mit einem Messer rund aus, daß es aussieht, wie runde Blätter und bestreiche die Riemen alle mit Ei, nur nicht wo sie geschnitten sind, sonst geht der Teig nicht schön auf. Mache noch von dem übrigen Teig kleine Verzierungen und belege die Pastete damit und stelle sie in einen heißen Ofen. Der Ofen muß so heiß sein, daß Wasser, welches man an die Ofenthür bringt, spritzen muß. Sieh' fleißig nach und wenn die Pastete schön gelb gebacken ist, so lasse sie kalt werden.

Dann schneide eine Hand hoch vom Boden mit einem guten Messer rund herum, so daß es einen Deckel giebt; nimm diesen Deckel langsam ab, lege ihn auf eine Platte und nimm das Papier vorsichtig heraus.

Diese Pastete kann man füllen, mit was man will. Sie kann Morgens bei Zeit gebacken werden und kurz vor dem Anrichten stelle man sie in den Ofen, damit sie warm wird.

Nr. 403.

Pasteten-Klöße,

welche zu dem Vorhergehenden gegeben werden.

Nimm ½ Pfund Nierenfett, wiege dieses mit dem Wiegemesser ganz fein, nebst feinem Salz und dem Weißen von 2 Eiern und arbeite dieses mit einem Messer mit dem nöthigen Mehl durcheinander. Rolle lange Riemen fingerdick und schneide jeden 1 Zoll lang, dann lasse gute Bouillon kochend werden, und koche die Klöße gar. Wenn die Pastete angerichtet wird, so lasse sie 6 Minuten zuvor durch einen Seiher laufen, lege sie in die Sauce von der Pastetenfülle und lasse sie dann stehen bis zum Gebrauche.

Nr. 404.

Warme Pastete von Kalbsmilch.

Für 12 Personen nimm 10 Milcher, blanchire sie, mache die Haut ab, daß sie schön weiß werden und lege sie in kaltes Wasser. Dann lasse 8 Loth Butter in einem Casserol heiß werden, schneide 2 Zwiebeln hinein und lasse sie nebst 2 Kochlöffeln voll Mehl weiß dünsten, rühre alsdann 1½ Schoppen gute Bouillon dazu und

lasse dies gut kochen. Ferner schneide eine Sellerie-Wurzel in 2 Theile, 1 Petersilien-Wurzel, 1 Lorbeerblatt und 1 gespickte Zwiebel hinzu und lasse dies wohl kochen, bis die Wurzeln weich sind; siebe es durch einen Seiher in ein reines Geschirr und wenn es wieder kocht, so lege die Milcher hinein. Lasse sie ganz langsam weich kochen, jedoch so, daß sie ganz bleiben, und lege dann die angegebenen Knödel kurz vor dem Anrichten dazu, und lasse sie am Feuer stehen. Legire die Sauce mit 2 Eigelb, Petersilie, Muskatnuß und 6 Eßlöffeln voll Rahm und lasse sie nicht mehr kochen, sondern schüttele am Hafen, bis sie ganz heiß ist.

Ist es Zeit, die Pastete zu geben, so setze sie auf eine große, runde, warme Platte, und gieße Kalbsmilcher und Klöße langsam hinein, setze dann den Deckel darauf und gieb sie zur Tafel.

Wenn die Sauce nicht ganz hinein geht, hat es nichts zu sagen, behalte sie zurück, denn, wird die Pastete bei Tisch verletzt, so kommt die übrige Sauce noch recht gut zu Statten; überhaupt, was nicht in die Pastete geht, kann nachträglich immer noch gebraucht werden und zu voll darf man sie nicht machen. Nach obiger Vorschrift werden alle Pasteten gemacht.

Nr. 405.

Warme Pastete von Poularde.

Man nehme für 12 Personen 2 Poulardes, rupfe, putze, flamme und dressire sie schön und koche sie in derselben Sauce gar, die oben Nro. 404 angegeben ist. Ist es Zeit zum Anrichten, und die Poulardes sind weich, so nimm sie heraus, nimm Hals, Kopf rc. rc. weg, schneide das Uebrige in schöne Stücke, lege dieses in ein sauberes Geschirr, siebe die Sauce darüber, lege die Klöße hinein, legire sie mit Eiern und Rahm und verfahre in Allem wie bei Nr. 404.

Nr. 406.

Warme Pastete von Tauben.

Nimm dazu eine schöne junge Taube, und verfahre wie bei den Poulardes Nr. 405.

Nr. 407.

Warme Pastete von jungen Hahnen.

Nimm 4 junge Hahnen, welche 1 oder 2 Tage zuvor geschlachtet sein müssen und verfahre wie bei Nr. 404 und 405.

Nr. 408.

Entrée von Haselhühnern mit Trüffeln.

Rupfe, putze und flamme 2 Haselhühner und zäume sie schön auf; nimm zuvor die Köpfe ab und 2 der schönsten Federn vom Schweife, trockne dieses und bewahre es auf; blanchire die Hühner, lege sie bis zum Erkalten in kaltes Wasser, trockne sie ab und spicke die Brüste schön accurat mit feingeschnittenem Speck. Dann lasse in einer Tortenpfanne 6 Loth Butter heiß werden und setze die Haselhühner dazu, bis der Speck schön gelb gebraten ist. — Am besten ist es, sie am Spieß zu braten. —

Dann lasse 8 Loth Butter in einem Casserol heiß werden; gieb 1 scheibig geschnittene Zwiebel, 1 Gelberübe und 2 kleine Kochlöffel voll Mehl dazu und lasse es rösten. Sind Wurzeln und Mehl so gelb geworden, wie möglich, so gieße 1 Schoppen gute braune Coulis hinein nebst der Schale von 1 Citrone, 1 Petersilien-Wurzel und 6 Nägelein und lasse die Sauce so kurz wie möglich einkochen. ½ Stunde vor dem Anrichten lasse die Sauce durch einen Seiher in ein Casserol laufen und gieße 1 Glas Madeira durch, damit alles abgeschwenkt wird, schneide 12 Trüffeln scheibig dazu, setze die Haselhühner hinein und lasse sie ¼ Stunde heiß werden.

Ist es Zeit zum Anrichten, so setze die Haselhühner auf eine tiefe Platte, schneide weißes Papier in der Größe eines Kronenthalers, in der Mitte ein Loch, so daß es die Form eines Halsbandes hat, befestige dieses vermittelst eines Hölzchens mit dem aufbewahrten Kopf an die Stelle, wohin dieser gehört, stecke die Schweiffedern an ihren Ort, lege die Trüffeln rund herum und gieße die Sauce darüber, gieb aber Acht, daß das Papier schön rein bleibt.

Nr. 409.

Entrée von Feldhühnern mit Trüffeln.

Nimm dazu 2 Feldhühner und verfahre ebenso, wie oben Nr. 408.

Nr. 410.

Entrée von Schnepfen mit Erbsen-Purée.

Rupfe eine Schnepfe, nimm sie aus, bewahre den Koth sorgfältig auf, wickle die Schnepfe in 4 große Scheiben Speck, dann in Papier nebst Salz und brate dies an einem Spieße. Unterdessen schäle 6 Charlotten, schneide sie ganz fein, lege sie auf ein Brett, dazu den Schnepfenkoth, etwas Salz und Pfeffer und wiege dieses mit dem Wiegmesser so fein, wie möglich; schneide

2 mürbe Wecke in 8 Stücke, bestreiche jedes Stück recht gleich mit Obigem und lasse sie stehen bis zum Gebrauche. Dann mache eine Purée von getrockneten Erbsen, wie schon angegeben (Siehe Nr. 187). Ist es Zeit zum Anrichten, so backe die Schnitten in 8 Loth frischer Butter, mache in 2 tiefe Platten die Erbsenbrühe, lege auf jede 1 Schnepfe, die Schnitten darum und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 411.

Entrée von Poularde mit Reis.

Rupfe und putze eine Poularde, nimm sie aus, blanchire und lege sie, nachdem sie dressirt ist, einen Augenblick in kaltes Wasser. Dann trockne sie ab, spicke sie, brate sie vorsichtig am Spieße (ohne Papier) und begieße sie fleißig, damit sie schön gelb wird. Dann blanchire 3/4 Pfund Reis, 4 bis 5 mal, koche ihn in guter Jus weich und lasse ihn dick werden. Lege alsdann den Reis auf eine tiefe Platte, bestreue ihn mit feinem Weckmehl und begieße dies mit demselben Fett, womit die Poularde begossen wird. Ist das Weckmehl schön gelb, so nimm die Poularde vom Spieße, setze sie gerade auf den Reis und gieb sie zur Tafel.

Nr. 412.

Entrée von jungen Hahnen mit Reis.

Blanchire 2 schöne, junge, ziemlich ausgewachsene Hahnen, setze sie in eine weiße Sauce, wie bei den warmen Pasteten angegeben ist und lasse sie gar werden. Dann blanchire ¾ Pfund Reis, 4 bis 5 mal hintereinander, und koche ihn in 2 Schoppen guter Jus weich. 1 Stunde vor dem Anrichten nimm eine Ringform, fülle sie mit dem Reis so fest wie möglich, stelle sie in kochendes Wasser und halte sie warm. Alsdann nimm die Hahnen aus dem Casserol, schneide sie zu schönen Stücken, legire die Sauce mit 2 Eigelb, Rahm, Muskatnuß und Petersilie, stürze den Rahm auf eine runde Platte, lege die Hahnen hinein und gieße die Sauce darüber, aber nicht auf den Reis. Die übrige Sauce kann nachträglich gegeben werden.

Nr. 413.

Entrée von einem großen Hecht mit Krebsschweif gespickt. (Eins der feinsten Gerichte.)

Putze einen Hecht von ungefähr 8 Pfund (je größer desto besser), nimm ihn aus, dressire ihn nach der Länge und spicke ihn mit Krebsschweif. Nämlich: blanchire 30 schöne, große

Krebse, rupfe die Schweife heraus, koche sie ab, schäle sie; schneide jeden einmal nach der Länge durch und damit spicke den Hecht folgendermaßen: Schneide mit einem Federmesser die Löcher, in welche die Schweifstücke kommen sollen etwas länglich, fahre alsdann mit der Dressirnadel voraus und drücke die Schweifstücke mit den 2 vorderen Fingern hinein. Mit der Spicknadel ist es bös zu machen und geht sehr langsam. Ist der Hecht schön gespickt, so lege ihn in eine Bratpfanne, dazu ½ Pfund Butter, ½ Schoppen Bouillon und etwas Salz und lasse ihn langsam braten; begieße ihn aber öfter, damit er recht saftig wird.

Mache unterdessen die Sauce wie folgt: Lasse 16 Charlotten, eine Hand voll Petersilie, fein geschnitten, in 8 Loth Butter dämpfen, röste darin zwei Eßlöffel voll Weckmehl und zwei kleine Löffel voll gewöhnliches Mehl, fülle dieses auf mit 1 Schoppen guter Bouillon, reibe dazu die Schale von ½ Citrone, gieb noch 4 gute Nägelein, 1 Lorbeerblatt und Salz hinein und lasse dieses wohl lang zusammen kochen. Von den übrigen Krebsen mache Krebsbutter, nimm diese oben ab und siebe die übrige Brühe zu der Sauce. Ist diese zu dick eingekocht, so gieße ein Glas voll guten alten Wein hinzu und halte sie kochend. Ist es Zeit zum Anrichten,

so nimm den Hecht aus dem Ofen, lege ihn auf eine schöne, große, heiße Fisch-Platte, gieße einen großen Löffel voll Sauce darüber, gieb die andere Sauce besonders und in dem Moment, wo man den Hecht forttragen will, gieße eine obere Kaffee-Schale voll Krebsbutter kochend darüber und gieb ihn zur Tafel.

Nr. 414.

Entrée von einem großen Karpfen mit Krebsschweif gespickt.

Verfahre damit auf gleiche Weise wie oben bei Nr. 413.

Nr. 415.

Entrée von Salm mit Krebsschweif gespickt.

Spalte 6 Pfund Salm, nimm die Gräthen heraus, setze die 2 Stücke in den Ofen und verfahre, wie bei Nr. 413 gesagt ist.

Nr. 416.

Ausgebeinter Welschhahn mit Gelée und Trüffeln.

Schlachte einen großen Welsch-Hahn (je größer desto besser), wenigstens 2 Tage vor dem Gebrauche, dann flamme ihn, lege ihn auf die Brust, schneide ihn vom Halse an, der Länge

nach über den Rücken durch, nimm Eingeweide und Kopf heraus, sei aber vorsichtig, damit die Eingeweide nicht zerrissen werden und nimm auch die Knochen gänzlich heraus.

Man muß dabei zu Zweien sein, eins muß halten, das andere arbeiten. Ein fettiges Messer ist beim Ablösen der Knochen am besten, die Brust darf aber dabei nicht entzwei geschnitten werden; denn sie spielt beim Ganzen eine Hauptrolle.

Schneide 2 Pfund fettes und mageres Schweinefleisch kleinwürfelig, nimm die Leber vom Welsch-Hahn, von welcher die Galle schön abgenommen ist, und eine schöne Gänseleber dazu. Mache eine Kaffee-Schale voll Provencer-Oel heiß, schneide 12 Charlotten hinein, gieb noch ein Glas voll guten alten Wein und eine gespickte Zwiebel nebst Salz dazu, lege die Lebern ꝛc. hinein und lasse sie dämpfen. Ist die Leber halb gar, so nimm sie heraus und lasse das andere Fleisch noch darin. Schäle 4 mürbe Wecke, lasse sie in Milch weichen und drücke sie aus; dann lasse 8 Loth Butter in einem Casserol heiß werden und dämpfe darin 16 fein geschnittene Charlotten, 1 Hand voll feine Petersilie, Muskatnuß, Salz, feine Nägelein und etwas feinen Majoran. Stoße alsdann das Fleisch mit den Lebern und Wecken nebst 4 Eiern in einem Mörser so fein wie möglich. Dann siebe den Sud, worin das

Fleisch gekocht hat, schneide 24 Trüffeln hinein und lasse sie ¼ Stunde kochen. Dann lege die Hälfte von dem gestoßenen Fleische in den Welsch-Hahn, nähe den Hals zu und fülle ihn auch damit. Lege die eine Hälfte der geschnittenen Trüffeln auf das übrige gehackte Fleisch. Wiege die andere Hälfte der Trüffeln nebst einer abgeriebenen Citronenschale und menge dies unter die andere Fülle, mache damit den Welschhahn voll, nähe ihn zu, drehe ihn herum, stecke die Flügel hinein, dressire ihn, gieb ihm die Form, als ob er noch ganz wäre, binde ihn mit Bindfaden in ein feines Tuch, wie ein Wickelkind und setze ihn à la Taube. Alsdann lege den Welsch-Hahn in ein passendes Geschirr, gieb dazu 8 Schoppen Wein, 1 Pfund frische Butter, 1 Pfund Schmalz, 1 Pfund geschnittenen Speck, ½ Pfund magern, rohen Schinken, 4 dicke geschnittene Zwiebeln, 2 Sellerie- und 2 Petersilien-Wurzeln, 2 Gelberüben, 12 Nägelein, 12 Pfefferkörner, sehr wenig Salz, des Schinkens wegen, dann 1 Citronenschale, ein wenig Thymian und lasse den Welsch-Hahn darin langsam kochen, je langsamer desto besser. (Es muß ein Aroma im ganzen Hause verbreiten.) Ist er gar geworden, so lege ihn auf eine Platte und lasse ihn sammt der Leinwand über Nacht stehen. Am andern Tage mache das Tuch ab, stecke eine

schöne Orange in den Schnabel, als ob er sie picken wollte, verziere ihn mit Gelée, setze ihn auf eine recht große Platte, belege diese rund herum mit Gelée, stecke ein niedliches Sträußchen auf den Kopf und belege die Brust mit Sternen von Gelée. Es ist nicht allein eine Zierrathe, sondern auch eine sehr feine Schüssel. Alles Fett und alle Jus, welche bei der Zubereitung gebraucht werden, können zu guter Sauce verwendet werden und sind bei großem Essen von Vortheil.

Nr. 417.

Ausgebeinte Poularde mit Gelée.

Bei 2 Poularden nimm die obige Proportion, wie Nr. 416, allein bei 1 nur die Hälfte.

Nr. 418.

Ausgebeinter Auerhahn mit Gelée.

Man verfahre damit, wie bei Welsch-Hahn Nr. 416, nur muß der Auerhahn einige Tage in seiner Beize liegen, wie in Nr. 395 gesagt ist.

Nr. 419.

Ausgebeinte Fasanen mit Gelée.

Für 2 Fasanen ist die Proportion wie beim Welschhahn, Nr. 416, bei einem nur die Hälfte.

Nr. 420.

Einen wilden Schweinskopf ausgebeint, mit Gelée und gefüllt.

Schabe und putze einen Wildschweins-Kopf recht rein, schneide ihn von unten durch und durch aus und mache alle Knochen heraus, gieb aber wohl Acht, daß er nicht verschoben wird, besonders oben, weil dort die Haut dünn auf den Knochen liegt. Nimm die Zunge heraus, schäle sie, schneide sie durch und wasche sie einigemale, damit sie rein wird. Hat man außer dem Kopfe noch Schwarzwild, so nimm davon 3 Pfund ohne Knochen, vom Ziemer, Bauchlappen oder von den Schlägeln; am besten ist der Ziemer, auf dem die Schwarte liegt. — Lege einige schöne länglich geschnittene Stücke Speck auf den Kopf, die genannten Fleischstücke darauf, dazwischen immer weißen Pfeffer, feine Nägelein, abgeriebene Citronen-Schale und Muskatnuß. Sind die Stücke nicht vom Ziemer, so muß man sie vorher grob spicken; — formire den Kopf, wie er in Natur war, nähe ihn mit Bindfaden zu, wickle ihn in ein feines Tuch und binde ihn noch einmal mit Bindfaden. Dann gieße in ein großes Casserol 12 Schoppen Wasser, 8 Schoppen ordinären, alten Wein, 6 Schoppen Essig, Salz, 24 Nägelein, 16 Pfefferkörner, etwas

Thymian, 6 Zwiebeln, 4 Petersilien-, 4 Sellerie-Wurzeln, 4 Gelbrüben, 4 Lorbeerblätter und eine Hand voll Wachholder, lege den Kopf hinein und lasse ihn ganz langsam kochen. Ist er jung, so ist er bald gar; ist er aber von einem alten Schweine, so muß er länger kochen; schäume aber fleißig ab. Man kann durch Hineinstechen leicht fühlen, ob der Kopf gar ist. Dann lege ihn heraus, mache Tuch und Bindfaden vom Kopfe, setze ihn auf eine große lange Platte, verziere ihn mit dem nachstehenden Gelée (Nr. 421), stecke die beiden großen Zähne hinein, reibe 4 Loth Schmalz mit dem Saft von 1 Citrone ½ Stunde lang, mache daraus Blumen, lege diese mit der Messerspitze auf den Kopf und bestecke sie mit schönen rothen Nagelkörnern. Ein Strauß von Eichenlaub wird zwischen die Ohren auf den Kopf gesteckt, die Platte rund herum mit Gelée verziert und zur Tafel gegeben.

Nr. 421.

Aspick oder saure Gelée.

Lege in den, oben in Nr. 420 beschriebenen Sud 3 Ochsen-, 4 Kalbs-Füße. Lasse 1 Pfund Nierenfett heiß werden, lege die Knochen von dem Wildschwein-Kopfe, 4 Pfund Kalbsknochen und 4 Pfund Rindfleisch dazu, welches letztere wieder als Braten benützt werden kann, und

lasse dieses schön gelb rösten; dann lasse den Sud hinein laufen nebst 1 Schoppen Wein, 1 Schoppen Essig, 1 Citronenschale und koche dieses so lange, bis das Fleisch gut weich ist. Kalbs-, Ochsen-Füße und Fleisch werden zur Verwerthung herausgenommen und aufbewahrt. Dann siebe den Sud durch ein Haarsieb und lasse ihn über Nacht kalt werden. Am andern Tage hebe das Fett rein ab und nimm den Sud, so weit er hell ist, mit einem Löffel heraus; das Untere kann des Salzes wegen nicht gebraucht werden. Alsdann thue dieses in ein Casserol nebst dem Saft von 2 Citronen, dazu 1 kleines Glas alten Wein, das Weiße von 8 Eiern, schlage dieses kalt recht durcheinander und stelle es zugedeckt auf's Feuer. Nimm ein grobes Tuch — wollenes ist am besten — und lasse die Gelée durchlaufen. Dieses muß 2 mal geschehen, damit sie hübsch hell wird; dann lasse sie, nachdem sie öfters gewärmt ist, bis zum Gebrauche stehen.

Nr. 422.

Süße Gelée oder Sülz (Citronen-Gelée.) (Für 12 Personen.)

Nimm 8 Kalbsfüße, hacke sie einmal von einander, gieße kochendes Wasser darüber und

schwenke sie ab. Dann stelle sie mit 9 Schoppen Wasser, 1 Citronenschale bei, und schäume sie ganz rein. Sind sie so weich, daß die Knochen abfallen, so lege sie in frisches Wasser. — Sie können als Beilage verwendet werden. — Dann reibe die Schale von 6 Citronen ab, drücke den Saft dazu, nebst 2 Nägelein, etwas Zimmt und lasse die Kalbfuß-Brühe stehen bis zum andern Tage. Dann nimm das Fett oben weg, thue das Andere zu den übrigen gerichteten Sachen, nebst 5 Schoppen altem Wein, 1½ Pfund Zucker, dem Weißen von 8 Eiern, kalt hineingerührt und decke es zu, damit sich der Schaum absetzt. Wenn es 10 Minuten gekocht hat, so stelle es zugedeckt einen Augenblick vom Feuer und verfahre, wie bei dem Gelée Nr. 421. Stelle es alsdann über Nacht an einen kalten Ort.

Nr. 423.

Süße Gelée von Himbeer-Saft.

Gieße in ein Casserol 3 Schoppen Wein, gieb dazu ein Stückchen Zimmt, 1½ Pfund Zucker, die Schale von einer und den Saft von 4 Citronen und lasse dies wohl kochen; hat es nun 6 Minuten gekocht, so gieße 1 Schoppen Himbeerensaft hinein, rühre dies durcheinander, lasse es durch einen Seiher laufen und bewahre es

zugedeckt auf; nimm ferner 4 Loth Hausenblase, koche sie in einem Schoppen Wasser auf, und wenn sie lau und gesiebt ist, so gieße sie auch dazu. Rühre die Masse herum und lasse sie durch eine Serviette in eine schöne Form laufen, in welcher sie über Nacht erkalten muß. Kurz vor dem Anrichten nimm ein heißes Tuch, halte die Form hinein und stürze es auf eine Platte.

Nr. 289.

Eine gute saure Gelée (für 18 Personen.)

Lasse 8 Kalbs-Füße und einen Ochsen-Fuß, in Stücke geschnitten, mit 12 Schoppen Wasser kochen. Wenn es verschäumt hat, nimm eine Hand voll Salz, 2 dicke Zwiebeln in Scheiben geschnitten, 2 Gelberüben, 2 Selleriewurzeln und 2 Pfund Kalbsknochen und thue dies dazu. Lasse dies so lange kochen, daß, wenn alles gar geworden ist und man nimmt die Füße heraus, noch 6 Schoppen Brühe vorhanden sind, welche gesiebt und in einem irdenen Hafen über Nacht aufbewahrt werden.

Lasse zu gleicher Zeit 3/4 Pfund Nieren-fett, würflich geschnitten, in einem Eisenhafen heiß werden, thue einen Ochsenfuß in kleine Stücke gehauen, zwei Pfund Rindfleisch, zwei Pfund Schweinefleisch, 2 Pfund Kalbsknochen nebst 4 dicken Zwiebeln, 9 Gelberüben, 4 Lor-

beerblättern, 6 Nägelein, 6 Pfefferkörner und die Schale von 1 Citrone dazu, lasse dies alles in diesem Nierenfett rösten. Man muß mit der Schaufel dabei stehen bleiben und beständig herum rühren; ist das Alles schön gelb geröstet, so gieße 12 Schoppen Wasser dazu, thue eine Hand voll Salz hinein und lasse alles langsam 8 Stunden kochen. Wenn das Fleisch gar ist, so thue es heraus, damit es noch benutzt werden kann; gieße zwei Flaschen Wein in diese eingekochte Brühe und lasse sie die gehörige Zeit noch kochen, dann siebe die Brühe durch einen Seiher in eine irdene Schüssel und lasse es über Nacht stehen. Es müssen, wie schon gesagt, noch 6 Schoppen Brühe da sein, wenn nicht, gieße noch so viel Wein, womit die Knochen abgeschwenkt werden, dazu, damit die Proportion da ist.

Am andern Tage, wenn alles recht kalt und steif ist, (im Sommer muß es in einen kalten Keller gestellt werden), nimm das Fett oben sorgfältig weg, aber so rein als nur irgend möglich, denn wenn Fett dabei bleibet, so wird die Gelée nicht rein und klar; thue dieselbe in ein Casserol, gieb aber wohl acht, daß der Satz, welcher unten im Hafen ist, nicht dazu genommen wird. Nimm das Fett von den Kalbsfüßen ab und thue diese Letzteren auch dazu, allein

am Boden wird auch Satz sein, was man nicht nehmen darf; schäle eine Citrone ganz dünn ab, thue die Schale nebst dem Saft von derselben Citrone dazu, dann 1 Schoppen guten alten Wein, das Weiße von 6 Eiern ebenfalls hinein, stelle den Sud auf ein gutes Kohlen-Feuer, einen Deckel oben darauf, damit die Gelée sich bricht; aber gieb wohl acht, daß es nicht überläuft, sowie es anfängt zu kochen. Also ziehe es beim Steigen zurück, decke es zu und lasse es einen Augenblick stehen, dann binde ein grobes werkenes Tuch an einen umgekehrten Stuhl an den 4 Füßen an. Das Tuch darf nicht fein sein, sondern dünn und grob, jedoch stark, damit es nicht zerreißt. Gieße die kochende Gelée darauf und setze eine Schüssel darunter. Was das erste Mal durchläuft ist nicht hell, das muß noch einmal langsam übergeschüttet werden. Ist die Gelée bereits schön durchgelaufen und tropft nichts mehr, so muß es noch einmal gewärmt werden; und so verfahre bis alles durchgegangen ist. Im Sommer stelle es in einen kalten Keller.

Nr. 425.

Süße Gelée von Altwein.

Gieb 3 Schoppen alten guten Wein in eine Casserole, reibe 4 Orangen-Schalen hinein, gieb

dazu den Saft von den 4 Orangen, ein Stück Vanille, 1½ Pfund Zucker, setze die ganze Masse zum Feuer, gieb 4 Loth Hausenblase dazu und verfahre wie in Nr. 423 angegeben ist.

Nr. 426.

Veilchen-Gelée.

Diese Gelée wird von Veilchen-Blättern gemacht. Man läutere 20 Loth feinen Zucker mit dem Weißen eines Ei und ½ Schoppen Wasser, schäume so lang bis kein Schaum mehr vorhanden und der Zucker ganz klar geworden ist. Dann werden 4 Loth frisch gepflückte Veilchenblätter mit dem Safte von 4 Citronen in einem Mörser fein gestoßen, in eine Schüssel gebracht und zugedeckt; dies läßt man an einem kühlen Ort zugedeckt über Nacht stehen.

Läutere 4 Loth Gélatine mit einem Schoppen Wasser, lasse es auch über Nacht stehen; am andern Tage vereinige und siebe sie ganz fein und stelle sie in einen kalten Keller oder auf Eisen.

Anmerkung über Gelée.

Die meisten Personen, die die Sachen nicht kennen, denken sich alles sehr schwer; allein es

ist nicht der Fall, man muß nur genau beobachten. Zum Beispiel: man darf kein anderes Fett als Nierenfett nehmen; weil dieses sich hart und fest macht, so läßt sich's nur abheben, während weiches Fett, welches nicht hart und fest wird, sich gar schwer vollkommen heraus machen läßt und auf diese Weise bleibt die Gelée trüb, wird nie hell, man mag machen was man will. Auch bei dem Durchschütten ist das eine Hauptsache, daß man ein Tuch wählt, welches dünn und grob ist; denn durch die Brühe zieht sich solches Tuch nur fester zusammen, so daß zuletzt gar nichts mehr durchläuft. Also ist hauptsächlich zu beobachten: Tuch und Fett.

Nr. 427.

Gries=Auflauf.

Man koche in 1 Schoppen Milch ½ Pfund Gries und lege ein Stückchen frische Butter von 4 Loth dazu. Lasse dies kalt werden, rühre 8 Eiergelb hinein und von ½ Citrone die geriebene Schale, dann das Weiße der Eier zu steifem Schnee geschlagen und alles wohl untereinander gemengt. Bestreiche eine Form mit frischem Butter, gieße die Masse hinein, sorge, daß die Form nicht zu voll wird, dann mache 4 Loth Mandeln sammt der Schale mit dem Wiegemesser

etwas fein, stoße 4 Loth Candis=Zucker ganz grob, belege damit den Auflauf und stelle die Form eine Stunde vor dem Anrichten in einen ziemlich heißen Ofen; sind die Mandeln schon gelb geworden, ehe man den Auflauf gebrauchen kann, so lege einen Bogen Papier darüber und lasse ihn noch im Ofen stehen.

Nr. 428.

Weck=Auflauf.

Man schäle 5 Wecke, weiche sie des Morgens in einem Schoppen kalter Milch ein und lasse sie stehen. Gegen Mittag rühre nun unter die Wecke 8 Eierdotter nebst 6 Loth Zucker, ½ Citronen=Schale abgerieben hinein, dann schlage das Weiße von den 8 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre das alles wohl untereinander, und fülle die Form, welche mit frischem Butter bestrichen ist. Dann thue Mandeln und Candis=Zucker darauf und stelle die Form in einen ziemlich heißen Ofen, bis es gebacken.

Nr. 429.

Bisquit=Auflauf.

Schlage ½ Pfund feinen Zucker mit 8 Eidottern zu Schaum; dann schlage das Weiße zu

einem steifen Schnee und rühre sie mit dem Dotter noch eine Zeit lang, drücke den Saft von einer Citrone dazu nebst etwas abgeriebener Schale, zuletzt setze noch 4 Loth feines Mehl zu. Bestreiche eine Form mit frischer Butter, gieße die Masse hinein; ¾ Stunden vor dem Anrichten stelle die Form in einen nicht zu heißen Ofen. Ist er gebacken, so bestreue den Auflauf mit weißem Zucker.

Nr. 430.

Mandel-Auflauf.

¼ Pfund getrocknete und geschälte Mandeln werden mit 2 Eiern fein gerieben, dann rühre nach und nach 6 Ei-Dotter dazu, nebst ½ Pfund fein gesiebtem Zucker, schlage das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee, rühre 2 Loth Mehl auf den Schnee und alles langsam untereinander. Auch reibe ½ Citronen-Schale dazu. Bestreiche eine Form mit frischem, Butter und lasse die Masse hineinlaufen, dann backe dies ¾ Stunde vor dem Anrichten in einem nicht zu heißen Ofen. Ist dies geschehen so bestreue den Auflauf mit feinem Zucker.

Nr. 431.

Chocolade-Auflauf.

Man reibe 3 Täfelchen Chocolade und wiege so viel Mehl als die Chocolade schwer ist, dazu, daß es zusammen 8 bis 10 Loth wiegt. Rühre 6 Eidotter und 2 ganze Eier, mit 4 Loth fein gestoßenem Zucker und etwas gestoßener Vanille zusammen. Schlage das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee, rühre es ganz langsam unter die Masse von den Eiern und setze zuletzt Mehl und Chocolade, welche zuvor durch einander gemengt wurden, langsam zu. Bestreue eine Form mit frischer Butter und mit ein wenig Weckmehl, gieße die Masse hinein und backe sie 3/4 Stunden vor dem Anrichten in einem nicht zu heißen Ofen. Ist es geschehen, so streue etwas gestoßenen Zucker oben darauf.

Nr. 432.

Mehl-Auflauf.

Man lasse 8 Loth Butter heiß werden, thue 8 Loth Mehl hinein und rühre es fleißig mit 1/2 Schoppen süßen Rahm, und 8 Loth gestoßenem Zucker; und wenn er nicht mehr so heiß ist, werden 8 Eierdotter und das Gelbe von einer Citrone hineingerieben. Dann schlage man das

Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee, rühre es unter die Masse, bestreiche eine Form mit frischer Butter, und backe dies 3/4 Stunden vor dem Anrichten in einem nicht zu heißen Ofen.

Nr. 433.

Reis-Auflauf.

6 Loth Reis werden mehrere Male mit kochendem Wasser angebrüht, dann fülle diesen Reis mit 1 Schoppen Milch auf und lasse es einkochen. Nimm ihn vom Feuer, rühre 4 Loth Butter zu Schaum mit 6 Loth feinem Zucker und 8 Eidotter, schlage das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee, rühre langsam den Reis unter die gerührte Masse und zuletzt den Schnee; ferner reibe 1/2 Orangenschale und ein wenig Muskatnuß dazu. Bestreiche eine Form mit frischer Butter, gieße alsdann die Masse hinein, streue auf dieselbe 4 Loth grob gewiegte Mandeln, und 4 Loth grob gestoßenen Zucker; und lasse sie eine Stunde vor dem Anrichten backen.

Nr. 434.

Reis-Auflauf mit Aepfel.

Man verfahre wie bei dem Vorigen, schäle dann 12 schöne Borsdorfer Aepfel, mache die

Körner heraus und fülle die Höhlung mit kleinen Rosinen aus. Darauf setzt man die Aepfel in ¼ Schoppen Wein, Zucker und Zimmt in ein Casserol, läßt sie gar werden, nimmt sie heraus, setzt den Boden von der Auflauf-Form ganz voll damit, gießt den hergerichteten Reis oben darauf; vergesse aber nicht die Mandeln und den Candis-Zucker. Eine Stunde vor dem Anrichten wird er in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Nr. 435.

Punsch-Auflauf.

Man rührt 6 Loth Butter mit ½ Schoppen Milch, 6 Loth feines Mehl und 6 Loth Zucker auf dem Feuer bis zum Kochen, läßt es dann erkalten, giebt den Saft von 1 Citrone, 8 Eiergelb und ein Weinglas voll Rum dazu; zuletzt den geschlagenen Schnee von den 8 Eiweißen. Dann füllt man dies in eine mit Butter bestrichene Form und ¾ Stunden vor dem Anrichten wird er in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Nr. 436.

Kirschen-Auflauf.

Es werden 8 Eiergelb mit ½ Pfund Zucker ½ Stunde lang gerührt, dann werden 8 Loth

geriebenes Schwarzbrod mit einem Eßlöffel voll Wein angefeuchtet; dazu reibt man etwas Citronenschale, mengt dies wohl mit ½ Loth gestoßenen Zimmt und 4 Loth fein geschnittenem Citronat, ½ Pfund ausgekernte Kirschen, mischt dies alles wohl untereinander und rührt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eierweiß darunter. Bestreue eine Form mit frischer Butter, gieße die Masse hinein, und 1 Stunde vor dem Anrichten backe dies schön gelb. Vergiß nicht die Mandeln und den Candis-Zucker.

Nr. 437.

Vanille-Auflauf.

Es werden ¾ Pfund Butter zu Schaum gerührt, dazu 14 Eiergelb und ½ Loth fein gestoßene Vanille; dann wird das Weiße der Eier zu einem festen Schnee geschlagen, und mit ½ Pfund Zucker unter das Uebrige gemengt. Endlich wird das Ganze in eine Auflauf-Form gethan, welche zuvor mit Butter bestrichen werden muß, und ¾ Stunden vor dem Anrichten in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Bei'm Herausnehmen wird er mit weißem Zucker bestreut.

Nr. 438.

Kartoffel-Auflauf.

12 Kartoffeln, welche recht getrocknet sind, am Tage zuvor gekocht, werden gerieben. Dann rühre 12 Loth feinen Zucker mit 7 Eiergelben, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, etwas geriebene Citronenschale und ½ Schoppen süßen Rahm mit ½ Pfund der geriebenen Kartoffeln durcheinander. Gieb dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, und fülle die Masse in eine mit Butter gut bestrichene Form. ½ Stunde vor dem Anrichten backe dies schön gelb. Ist es geschehen, so bestreiche es mit weißem Zucker.

Nr. 439.

Citronat-Auflauf.

Man rühre in 1 Schoppen kochende Milch 2 Löffel voll feines Mehl, thue ein Stückchen Butter so groß wie ein Ei dazu und lasse dann dies erkalten; dann rühre ¼ Pfund Butter zu Schaum mit nach und nach 7 Eiergelb, das Gelbe von 1 Citronenschale dazu gerieben, 3 Loth ganz fein würfelig geschnittene Citronaten, dann nach und nach die erkaltete Masse dazu, sowie den Schnee von 4 Eiweiß. Bestreiche

eine Form mit frischer Butter, gieße die Masse hinein, und eine gute 1/4 Stunde vor dem Anrichten backe den Auflauf in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn er fertig ist, so bestreue ihn mit feinem Zucker.

Nr. 440.

Weckschnitten-Auflauf.

Man bestreiche eine Form mit Butter und Weckmehl, lege dann eine Lage von länglich geschnittenem Weck hinein, streue Zimmt, Zucker und kleine Rosinen darauf, und fahre so fort, bis die Form ganz voll ist. Verrühre 4 ganze Eier mit 6 Löffel voll saurem Rahm und 6 Löffel voll süßem Rahm und schütte dies bei der Füllung über die Brödchen, dann ein wenig frische Butter oben darauf und lasse diesen Auflauf 3/4 Stunden lang vor dem Anrichten backen. Wenn er fertig ist, bestreue ihn mit feinem Zucker.

Nr. 441.

Auflauf mit Aepfel.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit etwas Butter an, gibt 12 Eiergelb und 2 auf Zucker abgeriebene Orangenschalen und 4 Loth gestoße-

nen Zucker noch dazu, und einige Löffel voll Milch und setzt es zum Feuer, unter fortwährendem Rühren wird dies gekocht, bis es ganz steif ist. Dann setzt man es ab und rührt, bis es kalt geworden ist. Dann schlägt man das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schnee, rührt alles untereinander, gießt in eine Form die Hälfte davon, und setzt eine Schicht Aepfel, welche zuvor in Wein und Zucker gar gedämpft worden sind, dazu, bedeckt diese mit der übrigen Masse, und bäckt den Auflauf eine gute Stunde vor dem Anrichten in einem heißen Ofen.

Nr. 442.

Sago-Auflauf.

Ein 1/4 Pfund Sago wird 3 bis 4 Mal durch heißes Wasser abgeschleimt, dann während 1/4 Stunde mit kochendem Wasser angebrüht. Dann werden 2 Schoppen Milch siedend gemacht und der Sago mit einem Schaumlöffel dazu gefüllt. Lasse ihn dick einkochen, dann in einer Schüssel abkühlen. Rühre 1/4 Pfund Butter zu Schaum mit 6 Eiergelb und von 1 Citrone die Schale (gerieben), 1/4 Pfund gestoßenen Zucker und etwas Zimmt noch 1/4 Stunde lang mit dem abgekühlten Sago. Dann schlage das Weiße von den Eiern zu einem

steifen Schnee, menge ihn darunter, und thue die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe ihn ½ Stunde lang. Ist er fertig, so streue Zucker darauf.

Nr. 443.

Mirabellen-Auflauf.

Wird wie der früher angegebene Kirschen-Auflauf, Nr. 436, behandelt.

Nr. 444.

Orangen-Auflauf.

Ebenso, wie der Kirschen-Auflauf, Nr. 436, angegeben ist.

Nr. 445.

Himbeeren-Auflauf.

Es werden 5 Löffel voll Himbeeren mit 4 Löffel voll gestoßenem Zucker wohl gerührt, dann das Weiße von 6 Eiern zu einem Schnee geschlagen, dazu gethan, und dies langsam in einer mit Butter bestrichenen Form ½ Stunde vor dem Anrichten gebraten. Bei'm Auftragen streut man Zucker darauf.

Nr. 446.

Auflauf=Souflée von Aprikosen.

Koche 16 schöne Aprikosen mit 1/4 Pfund Zucker nebst 1/2 Schoppen Champagner=Wein und 8 Eßlöffel voll Arac, lasse es wohl einkochen und treibe sie durch einen Seiher in eine Schüssel, dann lasse sie kalt werden. 3/4 Stunden vor dem Anrichten schlage das Weiße von 10 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre es unter die Aprikosen, und lege die Masse auf eine runde Platte. Lege eine Hand voll Salz auf ein Blech, stelle die Platten darauf, und 1/4 Stunde vor dem Anrichten backe es schön gelb.

Bestreue die Platte mit gestoßenem Zucker vor dem Backen und nachher.

Nr. 447.

Auflauf=Souflée von Borsdorfer Aepfeln.

Schäle 12 Borsdorfer Aepfel, stich den Krutzen heraus, lege sie auf eine Tortenpfanne und setze sie in einen Backofen, damit sie ganz weich werden. Wenn sie gebraten sind, so stoße sie in einem Mörser nebst 1/2 Schoppen Campagner und 6 Eßlöffel voll Arac, und lasse sie auf dem Feuer ganz kurz einkochen. Schlage das Weiße von 10 Eiern zu einem steifen Schnee

und verfahre wie bei dem vorhergehenden Apri-kosen-Auflauf Nr. 446.

Nr. 448.

Auflauf-Souflée von Johannistrauben.

Koche 2 Schoppen Johannistrauben mit 3/4 Pfund Zucker und der Schale von einer Citrone so lang, bis alles weich ist, nebst 2 mürben geschälten Wecken, treibe es durch ein Sieb und lasse es kalt werden. Schlage das Weiße von 10 Eiern zu einem steifen Schnee und verfahre wie bei Nr. 446.

Nr. 449.

Auflauf von Sago-Souflée.

Wasche 1/4 Pfund Sago 3 bis 4 Mal mit kochendem Wasser, lege ihn in ein Casserol mit 1 Schoppen Milch, und koche ihn recht weich, nebst 1/4 Pfund Zucker, 6 Loth Butter und von 1 Citrone die Schale. Lasse es kalt werden; 1/2 Stunde vor dem Anrichten schlage das Weiße von 10 Eiern zu einem steifen Schnee und verfahre, wie bei dem Kirschen-Auflauf Nr. 436 angegeben ist.

Nr. 450.

Auflauf-Souflée von Weintrauben.

Zupfe so viel Trauben an den Stielen ab,

bis es 2 Schoppen Beeren gibt, und verfahre gerade, wie bei dem Johannistrauben-Auflauf Nr. 446 u. 448 angegeben ist.

Nr. 451.

Weck-Pudding.

Man schäle 6 mürbe Wecken, weiche sie in 1 Schoppen Milch und lege sie öfter herum, damit sie von allen Seiten weich werden. Rühre 6 Löffel frische Butter schaumig ab mit 8 Eiern, welche nach und nach hinein gerührt werden, nebst 8 Loth gestoßenem Zucker, 4 Loth fein geschnittenem Citronat, etwas feinem Zimmt, 4 Loth kleinen und 4 Loth großen Rosinen, welche belesen und gewaschen sein müssen, rühre die Wecke dazu und mache alles wohl untereinander. Bestreue eine Form mit Butter ziemlich fett, dann mit feinem Zucker; gieße die Masse hinein und mache, daß die Form 2 Finger hoch leer bleibe, damit nichts überlaufe. 2 Stunden vor dem Anrichten stelle die Form in eine eiserne Pfanne, halb voll kochendem Wasser und lasse den Pudding von unten und oben kochen. Wenn das Wasser in der Pfanne eingekocht ist, so gieße immer kochendes Wasser nach; um so schöner wird der Pudding, und um so sicherer gut. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm den

Pudding heraus, siehe nach, ob er gut aus der Form geht, stürze ihn auf eine tiefe runde Platte und begieße ihn mit jeder beliebigen Sauce, welche aber vorher gefertigt sein muß, jedoch nur mit wenig; die übrige gieb besonders.

Nr. 452.

Plum-Pudding (englisch).

Nimm ¾ Pfund feines Mehl, ¾ Pfund Ochsenmark, ½ Pfund große Rosinen, ¼ Pfund Corinthen, ein Weinglas voll Arac oder Rum, ½ Pfund Zucker, ½ Loth gestoßenen Zimmt, ½ Loth gestoßene Nelken und 9 ganze Eier. Dies alles wird sehr stark verrührt und in eine mit Butter bestrichene Serviette gefüllt, die man fest zubindet und in kochendes Wasser hängt, worin man die Masse 4 Stunden lang beständig kochen läßt; dann stürzt man sie rasch auf eine Platte, drückt eine kleine Vertiefung in die Mitte, gießt in diese Vertiefung Rum, zündet diesen bei'm Auftragen an und trägt den Pudding brennend zur Tafel.

Nr. 453.

Reis-Pudding.

Man wasche und brühe einigemal 14 Loth Reis in kochendem Wasser. Dann läßt man

ihn mit 1 Schoppen Milch weich werden, rührt 6 Loth Butter zu Schaum mit 6 ganzen Eiern eins nach dem andern und 6 Loth gestoßenen Zucker dazu. Wenn dies gehörig gerührt ist, so menge den Reis auch dazu, reibe die Schale von 1 Citrone hinein und verfahre wie bei Weck-Pudding Nr. 451.

Nr. 454.

Gries-Pudding.

Man lasse 1 Schoppen Milch kochend werden, und lasse unter beständigem Umrühren 14 Loth Gries hinein laufen. Ist dieses dick geworden, so lasse es erkalten. Rühre 6 Loth Butter zu Schaum mit 6 Loth feinem Zucker und 6 Eidottern, reibe das Gelbe von einer Citrone dazu, menge den Gries hinein, schlage das Weiße von den 6 Eiern zu einem steifen Schnee, mache alles durcheinander, bestreiche eine Form mit Butter und verfahre, wie bei Weck-Pudding Nr. 451.

Nr. 455.

Brod-Pudding (von Schwarzbrod.)

Man bähe schwarzes Brod im Ofen ganz hart, stoße und siebe es ganz fein. Dann stoße 8 Loth getrocknete Mandeln mit 2 Eiern ebenfalls ganz fein, rühre ½ Pfund Zucker mit

8 Eidottern ganz schaumig, thue die geriebenen Mandeln dazu und rühre noch fort. Dann feuchte das Brod mit ein wenig Punsch-Essenz an, (das Brod darf aber vor dem Anfeuchten nicht mehr als 6 Loth wiegen), schlage das Weiße von den 8 Eiern zu einem guten Schnee, thue etwas feinen Zimmt, etwas feine Nägelein und etwas geriebene Muskatnuß dazu, rühre den Schnee mit dem Brode langsam unter die Masse, bestreiche eine Form mit Butter und verfahre, wie bei Weck-Pudding Nr. 451 angegeben ist.

Nr. 456.

Ein vorzüglicher Pudding mit Aepfeln und Wecken.

Man schneide 8 Wecke zu Schnitten, lang und dünn, röste sie in ½ Pfund frischer Butter schön gelb. Mache eine Aepfel-Marmelade von 16 bis 18 Aepfeln mit Zucker und kleinen Rosinen. Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten bestreiche eine Pudding-Form mit Butter und Weckmehl, stelle die gerösteten Wecke nach der Länge herum, auch den Boden belege damit, und gieße die Aepfel-Marmelade hinein. Hat man noch einige Stückchen Weck übrig, so stecke sie in die Aepfel. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten stelle die Form auf einem

Backstein in den Ofen und backe es schön gelb. Ist es Zeit zum Anrichten, so mache mit dem Messer Alles rund herum los, stürze den Pudding auf eine runde Platte und bestreue ihn mit Zucker und Zimmt. (Er wird ohne Sauce gegeben.)

Nr. 457.

Mandel-Pudding.

Reibe 1/4 Pfund trockene Mandeln in einem Reibsteine mit 2 Eiern, wovon eines nach dem andern hinzukommt, und wenn sie recht fein geworden sind, so nimm 1/2 Pfund feinen Zucker, von 10 Eiern das Gelbe nebst der geriebenen Schale von 1 Citrone und rühre das Ganze noch 1/2 Stunde. Dann schlage das Weiße von den 10 Eiern zu einem steifen Schnee, menge ihn unter das Obige mit 3 Loth feinem Mehl und verfahre, wie bei Weck-Pudding Nr. 451 Man kann dazu jede beliebige Sauce geben.

Nr. 458.

Spanischer-Nudel-Pudding.

Koche 8 Loth spanische Nudeln in 1 Schoppen Milch ganz weich, dann rühre sie so lange, bis sie beinahe ganz kalt geworden sind. Reibe die Schale von 1 Citrone hinein und thue 8 Eigelb dazu nebst 4 Loth frischer Butter, welches

zuvor zu Schaum gerührt werden muß und rühre das Ganze noch 3/4 Stunden lang. Schlage das Weiße von den 8 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre dieses langsam unter die Masse, fülle die mit Butter bestrichene Form und verfahre wie bei dem Weck-Auflauf Nro. 451.

Nr. 459.

Reis-Pudding auf ganz besondere Art.

Lasse in einem Casserol 1/2 Schoppen Wasser heiß werden nebst 1/2 Pfund Zucker; rühre mit dem Kochlöffel, bis der Zucker ganz verkocht und schön gelb geworden ist, und so lange, bis der Zucker so dick geworden, daß er vom Löffel fließt. Thue dann 10 Loth Reis hinein und röste ihn 1/4 Stunde lang in dem Zucker; setze ihn vom Feuer und lasse ihn kalt werden. Dann lege den Reis in einen Mörser und stoße ihn ganz fein. Hernach nimm ihn heraus und lasse ihn kochen in 1 Schoppen Milch mit 1/4 Pfund Butter und 1 Citronenschale hineingerieben. Rühre beständig, damit es nicht anbrennt. Wenn es so dick geworden ist, wie ein Brei, so lege den Reis in eine Schüssel, gieb noch 4 Loth gestoßenen Zucker dazu nebst 6 Eidottern und rühre beständig. Schlage das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee und gieb

noch 4 Dotter mehr dazu und rühre dies schaumig 1/2 Stunde lang. Dann bestreiche die Form mit Butter und verfahre wie bei Weck-Pudding Nr. 451. (Es ist ein vorzüglicher Pudding.

Nr. 460.

Vanille-Pudding.

Schneide 6 mürbe Wecke würfelig, gieße 1 1/2 Schoppen guten, heißen, süßen Rahm darüber, mache es unter einander und lasse es 1/4 Stunde lang zusammen kochen, bis das Brod ganz trocken geworden ist. Dann rühre es wohl mit 6 Loth feinem Zucker. Ferner reibe die Schale von 1 Orange dazu nebst 1/2 Loth fein gestoßener Vanille, schlage nach und nach 4 ganze Eier und 4 Dotter dazu und von den letztern das Weiße zu einem steifen Schnee. Verrühre es wohl, bestreiche eine Form mit frischer Butter und gestoßenem Zucker und verfahre wie bei Weck-Pudding Nr. 451.

Nr. 461.

Schaum-Pudding.

6 Loth feines Mehl rührt man mit 6 Loth feinem Zucker und 1/2 Schoppen Milch auf starkem Feuer ab und läßt es wieder erkalten. Dann rührt man 1/4 Pfund Butter zu Schaum

und gibt nach und nach 6 Eigelb hinein. Alsdann nimmt man in eine besondere Schüssel abwechselnd einen Löffel voll von der abgerührten Masse und einen Löffel voll von der verrührten Butter und mischt dies langsam untereinander. Nachdem das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen ist, thut man es auch hinzu, bestreicht eine Form mit Butter und verfährt wie bei Weck-Pudding Nr. 451.

Nr. 462.

Kartoffel-Pudding.

1/4 Pfund Butter wird zu Schaum und nach und nach 6 Eigelb hinzu gerrührt. Dann nimm 6 Loth feinen Zucker, 2 Loth feingestoßene bittere Mandeln, 1/4 Pfund wohl getrocknete geriebene Kartoffeln, 3 Loth würfelig geschnittenes Citronat, das Gelbe von einer Citrone hineingerieben und 8 Eßlöffel voll guten sauren Rahm, rühre dies während 3/4 Stunden zusammen, dann schlage das Weiße von den 6 Eiern zu einem guten Schnee, menge es darunter und verfahre wie bei Weck-Pudding Nr. 451. Am besten dazu ist eine klare Wein-Sauce mit Rosinen.

Nr. 463.

Rückenmark-Pudding.

Wasche ¾ Pfund Rückenmark sauber aus und ziehe die Haut ab. Gieße in ein Casserol 1 Schoppen Essig, 1 Schoppen Wein, eben so viel Wasser, etwas Salz dazu und lasse es wohl kochen; dann lege das Rückenmark hinein und lasse es einen Augenblick aufsieden. Setze es vom Feuer weg, nimm das Rückenmark mit dem Schaumlöffel heraus auf ein sauberes Tuch und lasse es kalt werden. Dann schneide es auf einem Brett recht fein; schäle 5 Wecke und schneide sie ebenso fein würfelig wie das Rückenmark, und gieße 1 Schoppen Milch und ¾ Schoppen guten sauern Rahm daran. Wenn diese Masse unter beständigem Rühren ganz dick geworden ist, so lege sie in eine Schüssel, gieb dazu das Rückenmark, die geriebenen Schalen von 2 Orangen und ½ Pfund fein gestoßenen Zucker. Wenn die ganze Masse kalt geworden ist, so schlage nach und nach 6 ganze Eier und 6 Dotter hinein und rühre die Masse während ¾ Stunden, bis sie ganz schaumig geworden ist; bestreiche die Form und verfahre wie bei Weck-Pudding Nr. 451. Eine Vanille-Sauce ist sehr gut dazu.

Nr. 464.

8 Loth Pudding mit Anis.

8 Loth Mehl werden in 1 Schoppen Milch zart verrührt; dann gibt man 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker dazu und läßt den Teig langsam kochen, bis er sich vom Casserol löst. Wenn alles erkaltet ist, thut man das Gelbe von 8 Eiern dazu, ein wenig fein geriebene Muskatnuß und ein wenig Anis (schön belesen); man schlage dann das Weiße von 8 Eiern dazu, rühre alles gut zusammen und verfahre wie bei Weck-Pudding Nr. 451.

Nr. 465.

Eis-Pudding.

1 Pfund Sago koche man langsam in 2 Schoppen Wasser. Dann gibt man von 4 Citronen den Saft und von 2 Citronen die feingeriebene Schale und 2 Eßlöffel voll Rum hinein und kocht dieses zusammen. Alsdann thue man 1 Pfund mit etwas Wasser ganz hell geläuterten Zucker hinzu. Nun füllt man von dieser erkalteten Masse in eine Porzellan- oder Glasschüssel eine Lage, darüber ein Glas voll Johannisbeer-Gelée und so fort, bis die Form voll geworden ist und stelle den Pudding in einen kalten Keller oder auf Eis. Dazu giebt man eine kalte Himbeer-Sauce.

Nr. 466.

Ganz feiner Pudding.

10 Loth feines Mehl und 10 Loth feiner Zucker werden mit 1 Schoppen kalter Milch angerührt und auf einem guten Feuer abgerührt. Dann läßt man alles kalt werden, rührt ½ Pfund Butter zu Schaum, nach und nach 10 Eidotter hinein, die geriebene Schale von einer Orange dazu; verrühre nach und nach die Masse, nebst einem steifen Schnee von den 10 Eiweißen und verfahre, wie bei Weck-Pudding Nr. 451. Eine Kirsch-Sauce ist vorzüglich dazu.

Nr. 467.

Chocolade-Pudding.

4 Loth Butter werden in einem Casserol heiß gemacht und kommen noch 4 Loth feines Mehl mit ½ Schoppen Milch verdünnt und zart verrührt hinein. Dann reibt man 4 Loth Chocolade hinzu und 3 Loth fein gesiebten Zucker und läßt Alles erkalten. Dann gibt man 4 Eigelb, ½ Loth fein gestoßene Vanille, das Weiße von den 4 Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen, dazu und verfährt im Uebrigen wie bei Weck-Pudding Nr. 451.

Nr. 468.

Eier-Pudding.

Man koche ein fingerlanges Stück Vanille, welches in ganz kleine Stücke geschnitten wird, in 1½ Schoppen guter Milch mit ¼ Pfund Zucker. Dann nimmt man 6 ganze Eier und von 2 Eiern die Dotter, welche man mit der Milch verrührt, nachdem diese erkaltet ist. Im Uebrigen verfährt man, wie bei Weck-Pudding Nr. 451; allein es bedarf nur einer Stunde Kochens.

Nr. 469.

Herzogin-Pudding.

6 Loth feines Mehl wird mit 1 Schoppen gutem süßem Rahm und 6 Loth Butter zu einem starken Brei gekocht; dann läßt man ihn erkalten. Dann rühre 5 Loth geriebenen Zucker mit 10 Eigelb dazu und rühre das Ganze ½ Stunde lang, schlage das Weiße von den 10 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre es darunter und reibe Muskatnuß dazu, nebst etwas feiner Vanille. Verfahre mit dem Uebrigen, wie bei Weck-Pudding Nr. 451.

Nr. 470.

Aprikosen-Pudding.

Koche 30 schöne, reife Aprikosen mit 1½ Pfund

Zucker und etwas ganzen Zimmt zu einer steifen Marmelade und treibe dies durch einen Seiher. Rühre 4 Loth Butter zu Schaum, dann werden 12 Eigelb nach und nach hineingeschlagen; gieße die obige Masse nach und nach hinein, dazu 1/4 Pfund gut gestoßene Mandeln und für 6 kr. (2 Sgr.) geriebenen Zwieback, rühre dies alles 1/2 Stunde lang, dann das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen hinzu, und menge alles wohl zusammen. Bestreiche eine Form mit frischer Butter und gestoßenem Zucker, fülle die Masse hinein und stelle dieses zum Kochen, wie bei Weck-Pudding Nr. 451 angegeben ist.

Nr. 471.

Kirschen-Pudding.

Schäle 6 Milchbrode ab, weiche sie in Milch und lasse sie lange stehen; drücke sie alsdann aus und verrühre sie mit 1/4 Pfund Zucker, 8 Eigelb, 1/4 Pfund geriebenen Mandeln und 1/4 Pfund Butter. Zupfe von 2 Pfund Kirschen die Stiele ab, menge sie darunter, schlage das Weiße zu einem guten Schnee, thue etwas geriebene Muskatnuß und feinen Zimmt hinzu und verfahre wie bei Weck-Pudding Nr. 451.

Nr. 472.

Chocolade-Pudding.

Man nehme 4 Loth feines Mehl mit 6 Loth zerlassener Butter, nebst 1½ Schoppen Milch und 6 Loth Chocolade, rühre dieses wohl auf dem Feuer und lasse es abkühlen. Dann rühre 10 Eigelb, etwas feinen Zimmt, 8 Loth feinen Zucker nebst der Schale von einer Orange ½ Stunde lang zu einem dicken Schaum, rühre nach und nach die Masse von Chocolade dazu und verfahre, wie bei Weck-Pudding Nro. 451 angegeben ist.

Nr. 473.

Reis-Pudding in 4 Farben.

½ Pfund Reis wird in 5 Schoppen Milch ganz dick gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nach dem Erkalten reibe die Schale von einer Citrone dazu und zertheile ihn in 4 gleiche Theile. An den 1. Theil werden 4 Eigelb und die Schale von 2 Orangen gerührt. Zu dem 2. Theile kommen 2 Loth geriebene Chocolade, ziemlich feiner Zimmt, etwas geriebene Muskatnuß und Vanille. Dann wird von 8 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen und unter 2 Theile Reis nebst 6

Loth feinem Zucker verrührt. Bestreiche eine Form mit Butter und Zucker, lege die Hälfte der weißen Masse hinein, dann die Masse von Chocolade, dann die Masse mit Eiern und zuletzt wieder die weiße Masse und verfahre im Uebrigen, wie bei Weck-Pudding Nr. 451 angegeben ist.

Man gebe eine Hagenbutten-Sauce dazu.

Nr. 474.

Punsch-Reis (gestürzt.)

Man nehme dazu 1 Pfund Reiß, brühe denselben 4 bis 5 mal in kochendem Wasser, bis er beinahe ganz weich wird; läutere ½ Pfund Zucker mit ein wenig Wasser, und thue, nachdem der Zucker hell geworden ist, den Reiß hinein und lasse dieses zusammen ½ Stunde lang kochen. Nimm es alsdann vom Feuer, und wenn es abgekühlt ist, gieße ¼ Schoppen guten Arak hinein, dazu das abgeriebene Gelbe von einer Orange oder Citrone. Dann vertheile die Masse in 2 Formen, welche zuvor mit Arak ausgeschwenkt werden.

Man kann dieses mit Johannisbeer-Gelée oder Himbeersaft verzieren.

Nr. 475.

Caramel-Pudding (zum Stürzen.)

Man nehme 2 Schoppen Milch mit 1/4 Schoppen Rahm und koche dieses mit etwas Vanille. Dann rühre man 12 Eierdotter mit 2 Kochlöffeln voll Mehl zusammen. Unterdessen nehme man 8 Loth Zucker in eine messingene Pfanne und läutere ihn ganz braun; dann gieße man die Vanille-Milch hinzu und lasse sie so lange kochen, bis es einen steifen Brei giebt, dazu die Eierdotter mit dem Mehle und mit dem Schneebesen fleißig geschlagen, damit es nicht zusammenlaufe. Zuvor läßt man 3 Loth Gelatine aufkochen, wie Hausenblase, und thut dies kalt hinzu; auch 1/2 Schoppen geschlagenen süßen Rahm. Sodann setze die Form in kochendes Wasser, lasse sie 1/2 Stunde lang kochen und dann in kaltem Wasser kalt werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Form auf eine Platte, und bestreue sie mit Zucker, der durch eine heiße Schaufel darauf gebrannt wird und gieb sie zur Tafel.

Nr. 476.

Caramel-Pudding auf eine andere Art.

Gieb in eine messingene Pfanne 6 Loth Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Wasser, setze die Pfanne

so lange auf Gluth, bis der Zucker braun ist; gieße 2 Schoppen Milch zu und setze die Masse vom Feuer. Schlage 8 Eigelb in 6 Loth Zucker, rühre es in die Milch und lasse es langsam durch ein Haarsieb laufen. Bestreiche eine Form mit Butter, lasse die Masse hineinlaufen, stelle die Form in kochendes Wasser, lasse es 1/2 Stunde kochen und verfahre, wie beim Obigen Nr. 475.

Nr. 477.

Blanc Manger.

Siede 1/4 Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln, schäle sie und reibe sie in einem Reibstein mit ein wenig Milch recht fein. Dann lege sie in ein Casserol, gieße 2 1/2 Schoppen gute Milch daran, nebst einem Stück Vanille und lasse sie 1/4 Stunde lang kochen. Ist das Ganze lau geworden, so rühre 4 Loth schon zuvor gekochte Hausenblase lau hinein, nebst 1/4 Pfund gestoßenem und fein gesiebtem Zucker und rühre es fleißig, bis der Zucker vergangen ist. Dann thue es in eine beliebige Form und lasse es darin stehen, bis es kalt geworden ist. Ist es Zeit zum Anrichten, so umgieb die Form von Außen mit einem warmen Tuche und stürze sie auf eine Platte. Man kann dies mit allen möglichen Gelée zieren.

Nr. 478.

Colorirtes Blanc Manger.

Man nimmt dieselbe Proportion wie beim Obigen; allein man reibt in 1/4 Schoppen von dem gekochten Blanc Manger ein gutes Täfelchen Chocolade, läßt es, nachdem es gut verrührt ist, wieder in der Form kalt werden; dann gieße man von der Blanc Manger ohne Chocolade dazu und lasse es abermals kalt werden; so fahre man fort, bis die Form voll ist. Dies wird über Nacht an einen kühlen Ort gestellt und am andern Tag verfahren, wie bei Obigem Nro. 477.

Nr. 479.

Charlotte-Russe.

Rühre 6 ganze Eier, eins nach dem andern mit dem Schneebesen in 1 Schoppen Milch, 1/2 Pfund Zucker und ein Stück Vanille, welche in ganz kleine Stückchen geschnitten wird; stelle dies aufs Feuer und lasse es unter beständigem Rühren zu einem steifen Brei kochen; jedoch nur einen Augenblick; denn sobald es dick wird, ist es gut. Lasse 2 Loth Hausenblase in Wasser gut kochen, seihe sie durch ein feines Sieb und lasse sie kalt werden. Dann schlage einen

Schoppen Rahm zu Schaum, lege ihn auf ein Haarsieb, was unten abtropft, schlage wieder und fahre so fort, bis ½ Schoppen Rahm fertig ist. Menge dies alles, Hausenblase, Eier und Rahm, zusammen, gieße die Masse in eine schöne Form und lasse sie über Nacht stehen. Kurz vor dem Anrichten mache die Form mit einem Tuche warm und stürze sie auf eine schöne Platte.

Nr. 480.

Charlotte-Russe à la Trautmannsdorf.

Verfahre gerade wie oben Nr. 479, stürze aber diese russische Charlotte in eine Form, welche in der Mitte hohl ist; schlage von 1 Schoppen süßen Rahm einen guten Schnee, rühre etwas feine Vanille und etwas Zucker darunter und begieße die Mitte von der Charlotte damit. Geht der Schnee nicht all hinein, so lege ihn oben darauf und gieb ihn bald zur Tafel; denn der Schnee zieht Wasser, sobald er lange steht.

Nr. 481.

Meringues.

Man schlage von 12 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee, rühre 1 Pfund Zucker, welcher durch ein Haarsieb gesiebt ist und rühre

es langsam durcheinander, so daß es eine steife Masse giebt. Dann mache mit einem Löffel auf ein Papier Häufchen, lege das Papier auf ein Brett und stelle es in einen nicht zu heißen Ofen, damit es nur von oben backt. Sind sie schön gelb geworden, so thue sie heraus und vom Papier weg und nimm etwas von der nicht gebackenen Masse mit dem Kaffeelöffel heraus, damit sie hohl werden. Ist dieses alles geschehen, so lege die Meringues noch auf die andere Seite auf das Papier und lasse sie bei offenem Ofen trocknen; alsdann bewahre sie auf, bis zum Gebrauche. — Sie lassen sich in einer Schachtel an einem trocknen Orte lange Zeit aufbewahren. Will man sie gebrauchen, so mache die Fülle, wie in Folgendem gezeigt ist.

Nr. 482.

Rahm-Schnee zu Meringues.

2 Schoppen guten süßen Rahm, so dick wie möglich — aber süß muß er nothwendig sein — lasse man auf Eis oder in einem kalten Keller eine Stunde lang stehen, und schlage ihn in einer zinnernen Schüssel mit einer Holzgabel zu einem steifen Schnee, bis man einen Schoppen Rahmschaum hat. Dann rühre unter diesen Schnee einen guten Eßlöffel voll fein ge-

siebten Zucker, unter welchen das herausgegemachte Mark von Vanille verrührt wird. Damit fülle man die Meringues kurz vor dem Gebrauche. Man kann sie mit halber Fülle geben, oder diese Fülle, mit einer Meringues, die oben aufgelegt wird, wieder belegen, damit sie bedeckt ist, je nach Belieben.

Nr. 483.

Stärke-Pudding zum Stürzen.

Man rühre 6 Loth feine Stärke mit zwei Schoppen Milch an, thue dann 6 Loth fein gestoßene Mandeln und 6 Loth fein gesiebten Zucker dazu nebst Vanille und setze dies unter beständigem Umrühren auf's Feuer, bis es steigt. Schlage dann von 8 Eiern das Weiße zu Schnee, rühre diesen in die kochende Masse, nimm sie vom Feuer weg, gieße sie in eine schöne Form und lasse sie stehen, bis zum andern Tag. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie, wie bei Nr. 477 gesagt ist.

Nr. 484.

Schneeballen mit Vanille.

Man lasse 2 Schoppen Milch, nebst 1/4 Pfund Zucker am Feuer kochend werden. Dann schlage das Weiße von 12 Eiern zu einem steifen Schnee; nimm mit dem Schaumlöffel so viel,

wie ein kleiner Schneeball, heraus und setze es in die Milch; alsdann nimm es heraus. Auf diese Weise mache eines nach dem andern, lege sie gleich auf eine Platte und lasse sie abdämpfen. Dann schlage die 12 Eierdotter mit feiner Vanille ab, rühre etwas von der gekochten Milch hinein, lasse die Dotter zurück in die Milch laufen, daß sie gut heiß wird, aber nicht kocht, und lasse es auch abdämpfen. Will man um 12 Uhr essen, so muß man dies um 8 Uhr besorgen; dann stelle jedes in den Keller und lasse es einige Stunden stehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Ballen auf 2 schöne tiefe Platten, gieße die Sauce durch einen Seiher oben darauf und gieb sie zur Tafel.

Nr. 485.

Rahm-Pastete.

Man mache einen spanischen Teig, wie der für Pasteten, siehe Nr. 402, angegeben ist. Dazu gebraucht man den Teig von 1/2 Pfund Butter. Wirke diesen Teig mit dem Nudelholz so dünn wie nur möglich aus, und belege 30 bis 36 kleine runde Blechformen damit. Schlage 18 ganze Eier in 12 Loth gestoßenen Zucker und etwas feinen Zimmt, kläppere dies mit 2 Schoppen gutem Rahm und thue von einer Citrone das

geriebene Gelbe hinein. Fülle ½ Stunde vor dem Essen die Form mit diesen Eiern und stelle sie auf einem Backblech in einen ziemlich heißen Ofen. Ist es Zeit zum Anrichten, so mache sie aus der Form heraus, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, setze sie auf eine Platte und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 486.

Bettelmann von Schwarzbrod.

Man schäle und schneide 24 Aepfel mittlerer Größe scheibig. Reibe den Brosamen von etwa 1 Pfund trockenen Schwarzbrod; wasche ¼ Pfund große und ¼ Pfund kleine Rosinen, dann 6 Loth Citronat, welche fein geschnitten wird; bestreiche eine Tortenpfanne mit 4 Loth frischer Butter; reibe 2 trockene mürbe Wecke unter das Brod und belege damit die Form einen kleinen Finger dick; dann lege eine Lage Aepfel, kleine und große Rosinen und Citronat, darunter 4 Loth Zucker und Zimmt und nur ganz wenig feine Nägelein. Dann schneide 2 Loth Butter in feine Stücke und lege sie überall gleich darauf. Auf diese Weise fahre 2 mal fort; nimm 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker; richte es so ein, daß das übrige Brod oben darauf kommt, dann thue etwas Butter darauf.

1 Stunde vor dem Anrichten stelle dies in einen heißen Ofen auf einen Rost, damit es unten nicht verbrenne. Ist es Zeit zum Anrichten, so mache es mit dem Messer los, stürze es auf eine schöne runde Platte und streue Zucker und Zimmt darauf.

Nr. 487.

Cartäuser-Klöße.

Für 12 Personen schäle die Schale von 16 bis 18 Wecken ganz dünn ab und mache sie von einander. Dann schlage 12 ganze Eier in eine Schüssel und rühre 2 gute Schoppen Milch dazu; dann lege die Wecke hinein und lasse sie stehen, bis sie ganz durchgeweicht sind und gieb beim Herausnehmen wohl acht, daß sie nicht von einander gehen, sie müssen schön ganz bleiben. Lege einen um den andern in feines Weckmehl, allein lasse nur daran was hängen bleibt. Dann lasse 6 Schoppen Fett, Schmalz ist am besten, recht heiß werden, lege die Hälfte oder noch besser ein Drittel von den Wecken hinein und schüttele die Pfanne beständig (gehe gar nicht davon weg) und wenn sie schön gelb gebacken sind, so nimm sie heraus und lege sie auf eine warme Platte; also fahre fort, bis alle gebacken sind. Alsdann lege sie von dieser

auf eine andere warme Platte, damit gar kein Fett vorhanden ist, bestreue sie mit Zucker und gieb sie zur Tafel.

Nr. 488.

Cartäuser-Klöße mit Sauce.

Man verfahre wie bei Nr. 487; nur wenn man sie zur Tafel geben will, setze man sie auf eine tiefe Platte und gieße eine beliebige Sauce darüber.

Nr. 489.

Cartäuser-Klöße gefüllt.

Man mache aus 12 geschälten Wecken, die ein klein wenig abgerieben sind, den Brosamen aus der Mitte heraus und lege einen guten Kaffeelöffel voll Johannistrauben-Gelée hinein. Dann drücke man den Brosamen wieder darauf und verfahre wie bei Nr. 487.

Nr. 490.

Fastnachts-Küchelchen.

Rühre 3 Pfund Mehl in 1 Schoppen warme Milch und thue für 3 kr. (1 Sgr.)] Essighefe dazu, stelle dies an einen warmen Platz und lasse es gehen. Rühre 1/4 Pfund Butter zu Schaum und thue 4 Eier eins nach dem andern hinein. Ist

der Teig gehörig gegangen, so lasse die Butter und Eier hinein laufen, nebst 1/4 Schoppen lauer Milch, sowie eine Hand voll feines Salz. Schlage und verarbeite den Teig, bis Hand und Schüssel rein bleibt; dann mache ein Blech warm; bestreue es mit Mehl, lege den Teig aus der Schüssel heraus und arbeite ihn noch mit 1/4 Pfund Mehl; treibe ihn mit dem Nudelholz bis zu einer Fingerdicke aus; nimm eine Rolle und schneide Riemen, etwa 2 Finger breit und 2 gute Zoll lang, lege die Küchelchen auf das hergerichtete Blech und lasse sie an einem warmen Orte ganz langsam gehen. Sind sie gehörig gegangen, so lasse 6 Schoppen Schmalz heiß werden, lege so viel Küchelchen hinein, daß gehörig Platz zum Umwenden da ist, schüttele beständig die Pfanne, daß die Küchelchen herum tanzen, bis sie schön gelb gebacken sind, bestreue sie sogleich mit feinem Zucker und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 491.

Fastnachts-Küchelchen nach französischer Art.

Mache denselben Teig, nimm aber 1/2 Pfund Mehl mehr, damit der Teig etwas steifer wird. Dann treibe den Teig mit dem Nudelholz so dünn, wie möglich aus, bilde mit der Rolle

Küchelchen, 4 Zoll lang und 3 Zoll breit und mache in die Mitte mit der Rolle 4 kleine kurze Schnitte. Lasse sie nur ½ Stunde gehen, backe sie schön gelb und bestreue sie mit Zucker.

Nr. 492.

Fastnachts-Küchelchen gefüllt.

Verfahre mit dem Teig, wie mit dem gewöhnlichen (s. Nr. 490). Allein, wenn der Teig fertig ist, so mache ihn mit dem Nudelholz halb so dünn, wie bei den gewöhnlichen Küchelchen, lege auf jedes Küchelchen Eingemachtes, von welchen man will; dann wird ein eben so großes Küchelchen darauf gelegt, damit das Obst bedeckt ist, lasse sie gehen und backe sie wie die Obigen. Weil sie schwer sind, so muß man acht geben, daß man beim Abnehmen vom Blech kein Loch hinein reißt; deßhalb muß man schon das Blech mit etwas mehr Mehl bestreuen; auch muß man vorsichtig damit umgehen, denn sie sind schwer zu machen, aber sehr gut.

Nr. 493.

Fitzt-auf.

Man nehme ein halb Pfund Mehl und rühre es mit einem halben Schoppen Milch und 5 Eiern zu einem steifen Brei; dann lasse man

¼ Pfund Butter in ½ Schoppen Milch kochend werden. Ist dies recht kochend und die Butter gehörig vergangen, so gieße es so schnell wie möglich in den gerührten Brei und rühre alles mit dem Kochlöffel durcheinander. Dann bestreiche kleine Formen mit Butter, fülle sie gleich mit diesem Teige, stelle sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen heißen Ofen und backe sie schnell schön gelb. Nimm sie heraus, bestreue sie mit Zucker und gieb sie mit Compote zur Tafel.

Nr. 494.

Echaudées.

Lasse 1 Schoppen Milch in einem Casserol kochend werden und dann so viel Mehl hinein laufen, als die Milch annimmt, je steifer, desto besser. Ist dieser Teig kalt geworden, so schlägt man 8 Eier, eins nach dem andern, hinein. Dann bestreue man ein Blech mit Mehl, setze die Echaudées mit einem Eßlöffel darauf und backe sie ganz langsam. Wenn sie aus dem Ofen kommen, so bestreue man sie mit Zucker und gebe sie zum Compote.

Nr. 495.

Französische Schneeballen oder Windbeutel.

Lasse in einem Casserol 1 Schoppen weißen

Wein, 4 Loth Butter, das Abgeriebene von 1 Citronenschale und 6 Loth Zucker kochend werden. Wenn der Wein kocht, so thue 3 Hände voll feines Mehl hinein und rühre beständig darin, damit die Masse dick wird. Wenn man sie mit dem Finger angreift, so darf nichts daran hängen bleiben. Lasse den Teig kalt werden, schlage 3 ganze Eier und von 5 die Dotter, eins nach dem andern hinein. Lasse dann 1 Pfund Schmalz heiß werden und nimm einen Eßlöffel voll von dem Teig und lege ihn in das heiße Fett. Man muß aber beständig an der Pfanne rütteln und langsam backen.

Nr. 496.

Feine Hefenbackerei (als Mehlspeise.)

Rühre ½ Pfund Butter zu Schaum und thue nach und nach 6 ganze Eier und 4 Dotter hinein, dazu 10 Kochlöffel voll Mehl, das nöthige Salz und für 2 Kreuzer Essighefe. Gieße des Morgens früh Wasser auf die Hefe und bei'm Gebrauche wieder ab. Mache die Hefe mit 1 Schoppen warmer Milch durcheinander und lasse dies nach und nach in den Teig laufen, nebst einem Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, und 6 Loth kleinen Rosinen, die wohl belesen, gewaschen und getrocknet sind. Bestreiche

kleine Förmchen mit Butter und gieße sie mit dem Teige nur halb voll. Wenn sie gehörig gegangen sind, so backe sie ganz langsam in einem mittelmäßig heißen Ofen, dann stürze sie und bestreue sie mit Zucker.

Nr. 497.

Schneeballen mit Milch.

Gieb in ein Casserol 1 Schoppen Milch, ein kleines Stückchen Zimmt und 4 Loth Zucker. Wenn die Milch kocht, so streue so viel Mehl hinein, als man hinein bringen kann, denn der Teig muß so fest wie möglich sein. Wenn der Teig kalt geworden ist, so schlage 4 ganze Eier und von 4 die Dotter, eins nach dem andern hinein und verarbeite den Teig mit der Hand. Ist der Teig gut, so lasse 2 Pfund Schmalz heiß werden und schöpfe mit einem Löffel ein Küchelchen um das andere hinein; schüttele aber beständig an der Pfanne, damit sie schön aufgehen. Lege sie auf ein Papier, damit das Fett ablaufe, bestreue sie mit Zucker und gieb sie zur Tafel.

Nr. 498.

Kleine Kolatschen.

Rühre 1½ Pfund Butter zu Schaum und thue nach und nach 3 ganze Eier und von 7

das Gelbe, 4 Loth gestoßenen Zucker, 1/4 Pfund fein geschnittenen Citronat und das Gelbe von 1 Citrone hinein, dazu 2 Pfund feines getrocknetes Mehl und 4 Löffel voll Essighefe. Mache kleine, runde Kuchen, so groß, wie ein Eigelb, setze sie auf ein Blech, welches mit ein wenig Mehl bestreut ist, lasse sie an einem kühlen Orte stehen, bestreiche sie mit Ei, wenn sie gegangen sind und backe sie ganz langsam.

Nr. 499.

Kleine Bündchen von Bisquit-Teig.

Rühre 1/2 Pfund fein gesiebten Zucker mit 10 Eidottern 1/2 Stunde. Schlage das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee, und rühre den Schnee unter die erste Masse, dann rühre es noch 1/4 Stunde lang zusammen, siebe 1/4 Pfund feines Mehl langsam darunter, gieb den Saft von 1 Citrone dazu und reibe auch die Schale hinein. Bestreiche die Bündchen-Formen mit heißer Butter, fülle sie nicht ganz voll von der Masse, setze sie auf ein großes Blech, welches zuvor schon im Ofen etwas warm geworden ist und backe sie schön langsam; dann stürze sie und lege sie auf eine Strohdecke und bestreue sie, wenn man sie gebrauchen will, mit feinem Zucker.

Nr. 500.

Bündchen von Mandel-Teig.

1/2 Pfund Mandeln werden, nachdem sie geschält und getrocknet sind, in einem Reibstein so fein wie möglich gerieben und 2 Eier nach und nach hineingegeben. Dann stoße die Mandeln mit 6 ganzen Eiern und 12 Dottern nebst 1/2 Pfund feinem Zucker während 1/2 Stunde, schlage das Weiße von den 12 Eiern zu einem guten Schnee, rühre diesen langsam hinein nebst 4 Loth feinem Mehl, reibe die Schale von 1 Citrone hinein und verfahre, wie mit den Bisquit-Bündchen, Nr. 499.

Nr. 501.

Malchen-Küchelchen.

Rühre 3/4 Pfund Butter zu Schaum mit 12 Eidottern; dann gieße nach und nach 1/2 Schoppen Milch und 3/4 Pfund Mehl hinein, schlage und arbeite den Teig recht fleißig, dann thue etwas feines Salz, etwas feinen Zucker, die geriebene Schale von 1 Citrone und zuletzt für 3 kr. (1 Sgr.) Hefe hinein. Sobald die Hefe im Teig ist, darf man nicht viel schlagen, sonst nimmt man die Kraft weg. Mache auf einem Nudelbrett den Teig fertig, welgere ihn fingershoch, stich mit einem Glase Küchelchen daraus, setze

diese auf ein warmes Blech, worauf Mehl gestreut ist, und lasse sie an einem warmen Orte langsam gehen. Wenn sie gehörig gegangen sind, so bestreiche sie mit einem verrührten Ei, backe sie in einem nicht zu heißen Ofen und streue bei'm Gebrauche etwas Zucker darauf.

Nr 502.

Rahm-Törtchen.

Bestreiche kleine Torten-Förmchen mit Butter, belege sie mit solchem Butterteig, wie man ihn am liebsten hat, oder den man schon öfter gemacht hat, und mache folgenden Guß darüber: Nimm 10 ganze Eier und 1½ Schoppen sauern Rahm, 12 Loth gestoßenen Zucker mit etwas feinem Zimmt, fülle die Förmchen damit, stelle sie auf ein warmes Blech und backe sie schön gelb. Mache sie alsdann mit einem Messer heraus, bestreue sie mit feinem Zucker und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 503.

Aschaffenburg-Törtchen.

Stelle 5 Schoppen süßen Rahm auf das Feuer, drücke den Saft von 1 Citrone hinein und lasse es auf dem Feuer zu Käs werden; dann gieße es auf ein Sieb, damit die sauere Milch ab-

tropfe. Rühre 1/4 Pfund Butter zu Schaum, thue 1/4 Pfund Zucker hinein nebst 6 Eigelb, dann den Käs mit etwas fein gestoßener Vanille dazu und rühre dies eine halbe Stunde nebst 4 Loth feinem Mehl untereinander. Schlage das Weiße von den 6 Eiern zu einem steifen Schnee; belege kleine, runde Törtchenbleche mit einem ganz dünnen Butterteige, thue von der obigen Masse hinein und backe sie schön gelb.

Nr. 504.

Tyroler Nudeln.

Nimm 1 Pfund feines Mehl, 1/4 Pfund frische Butter, mische dies so viel wie möglich untereinander mit etwas Salz, 5 Eidottern, 2 ganzen Eiern, 2 Löffel voll Hefe und etwas sauerm Rahm, schlage dies gut ab und lege es an einen kühlen Ort zugedeckt, bis zum Gebrauche. Schneide 1/4 Pfund geschälte Mandeln ganz fein zu 1/4 Pfund gestoßenem Zucker, mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern; rühre dies ganz schaumig ab. Walze den Teig wie ein Messerrücken dick aus, schneide ihn nach der Länge in der Mitte von einander, richte die Fülle darauf, rolle ihn handbreit zusammen, rühre 2 Eigelb mit warmer Butter ab und bestreiche die zusammengelegten Stücke damit. Dann bestreue sie mit Zucker, setze

sie auf ein Tortenblech, welches gut mit Butter bestrichen ist, backe sie schön gelb und bestreue sie mit Zucker.

Nr. 505.

Rahm-Nudeln.

Bringe 1/2 Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, schlage 2 ganze Eier und von einem das Weiße hinein, nimm ein Stückchen ausgelassene Butter so groß, wie eine Nuß, Salz und ein wenig laues Wasser, mache damit einen ziemlich festen Teig an, und verarbeite ihn, so gut wie möglich. Wenn er recht fein ist, so schlage ihn in ein Tuch, daß er nicht trocken wird, und erhalte ihn ein wenig warm. Sobald er geruht hat, so lege ein reines Tuch auf einen runden Tisch, walze den Teig zuerst auf dem Nudelbrett ein wenig aus; dann ziehen ihn 2 Personen mit beiden Händen ganz langsam von einander, legen ihn, wenn er in der Mitte fein ist, auf das ausgebreitete Tuch und ziehen ihn noch rings herum so fein wie möglich, nur muß man Acht haben, daß er keine Risse bekommt. Dann lasse den Teig ein wenig abtrocknen, schneide am Rande das Rauhe weg, bestreiche den Teig mit ausgelassener Butter, sodann mit saurem Rahm, streue fein geriebenes, in Butter geröstetes Weck-

mehl und eine gute Hand voll gewaschene Rosinen darauf und rolle den Teig ganz locker. Hierauf bestreicht man eine Bratpfanne mit Butter, legt den Nudelteig schneckenartig hinein, läßt ihn im Ofen anziehen, gießt, je nach dem der Nudelteig groß ist, siedenden Rahm mit Zucker daran, läßt dies kurz einkochen und giebt ihn zu Tische, nachdem er von der Pfanne abgelöst und auf einer Platte mit Zucker und Zimmt bestreut ist.

Nr. 506.

Vanille-Nudeln mit Chocolade.

Wenn der Nudelteig so weit gemacht ist, wie bei den vorhergehenden Rahmnudeln, so mache die Fülle, wie folgt: Rühre 2 Täfelchen geriebene Chocolade, eine Hand voll geriebene Mandeln, 6 Loth Zucker, 6 Eidotter, ½ Loth gestoßene Vanille, zu einem Schaum; dann schlage das Weiße von den 6 Eiern zu einem steifen Schnee und rühre ihn unter die Masse. Bestreiche den Teig mit warmer Butter, belege ihn mit dieser Masse fingerdick, rolle den Nudelteig ganz locker, bestreiche ein Tortenblech mit Butter, setze die Nudeln schneckenartig hinein und begieße sie mit Zucker und Rahm und streue, nachdem sie etwas eingebacken ist, ein wenig Vanille darauf.

Nr. 507.

Bisquit-Roulade mit Confitures.

Rühre 10 Eigelb mit ½ Pfund feinem Zucker eine halbe Stunde; schlage das Weiße zu einem steifen Schnee, gieb ihn unter die Masse und rühre ½ Pfund Mehl langsam dazu. Bestreiche ein längliches Kuchenblech mit ziemlich viel Butter, lasse die Masse recht egal darauf laufen und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen. Während der Zeit rühre eingemachte Kirschen oder Johannistrauben mit ½ Glas voll Punsch-Essenz, und wenn Ersteres schön gebacken ist, so belege gleich den Teig damit, bevor er vom Blech wegkommt, denn er darf nicht kalt werden. Rolle das Ganze gleich zusammen, lege ein Papier oben darauf und einen Teller, damit sich die Roulade ein wenig drückt. Ist es Zeit zum Anrichten, so schneide mit einem großen Messer schöne Scheiben daraus, lege sie auf eine lange Platte und gieb sie zur Tafel.

Nr. 508.

Gute Backerei zum Caffee.

Man nehme ½ Pfund feines, trockenes Mehl auf ein Nudelbrett, vertheile es mit einem Messer in 4 gleiche Theile, ziehe jeden Theil davon

in einiger Entfernung von den anderen, mache ein Grübchen hinein und rühre in jedes Grübchen einen Löffel voll Hefe mit Milch. Dann mache man den gewöhnlichen Teig daraus und lasse ihn an einem warmen Orte stehen. Rühre 8 Loth Butter zu Schaum, schlage 3 Eier nach und nach hinein nebst 2 Loth feinem Zucker, ½ Caffeelöffel voll Vanille und ein wenig geriebene Muskatnuß; rühre zuerst nur wenig von dem gemachten Teig darunter, später den andern; sodann menge das Ganze zusammen und lasse den fertigen Teig an einem kühlen Orte gehen, im Sommer im Keller. Nach 4 Stunden verarbeite diesen Teig auf einem Brette, so daß man nicht sieht, daß er aufgegangen war und mache daraus, was man will: Theestangen, Bretzeln, kleine Küchelchen u. s. w. Lasse diese auf einem mit Butter bestrichenen Blech noch ein Mal gehen; diesmal aber an einem warmen Orte; bestreiche dann das Backwerk mit einem gerührten Ei und backe es schön gelb. Wenn es im Ofen in die Höhe gegangen und oben noch weiß ist, so bestreue es mit feinem Zucker und ganz fein länglich geschnittenen Mandeln.

Nr. 509.

Brod von Gewürz, nach polnischer Art.

Reibe 1 Pfund Mandeln, dann nimm drei

Eiweiß, die geriebene Schale von 2 Citronen; 2 Pfund feinen Zucker und 1½ Pfund Mehl, das Weiße von 6 Eiern zu Schnee geschlagen darunter gemengt und etwas feine Nägelein, Zimmt und geriebene Muskatnuß. Walze diesen Teig mit dem Treibholz klein fingerdick aus und drücke beliebige Formen daraus: runde Täfelchen mit einem Glas, lange Riemen oder Bretzeln; lege diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie schön gelb. Bestreiche sie noch mit gekläppertem Ei, streue Zucker darauf und lasse sie in einem nicht zu heißen Ofen backen.

Nr. 510.

Brandstrauben.

Man setze 1½ Schoppen süßen Rahm in einer messingenen Pfanne auf's Feuer, lasse ihn siedend werden, rühre hernach feines Mehl daran, bis ein dicker Brei daraus entsteht und lasse diesen auf dem Feuer unter beständigem Umrühren abtrocknen, bis er sich von der Pfanne schält. Hierauf bringt man ihn in eine Schüssel, arbeitet ihn ab, bis er recht fein ist und Blasen macht. Zuvor lege man 8 bis 9 Eier in lauwarmes Wasser und rühre eines nach dem andern gut darein, nebst der abgeriebenen Schale von 1 Citrone und ein klein wenig ge-

stoßenem Zucker. Sollte der Teig noch zu dick sein, so schlage man noch ein Ei dazu; wäre er aber zu dünn, so nehme man eins weniger. Man muß darauf merken, daß der Teig nicht zu bald vor dem Gebrauche fertig wird, damit er nicht kalt werde und noch schön laufe. Man fülle den Straubenmodel mit Teig ⅔ voll, drücke ihn schneckenförmig in den bereitstehenden nicht zu heißen Schmalz und backe ihn schön. Nach Belieben kann man die Strauben mit Zucker bestreuen und kalt oder warm geben.

Nr. 511.

Caffee-Brödchen.

Rühre ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, 6 Eier, ½ Pfund Butter mit 4 Eßlöffeln voll Hefe und ein wenig lauer Milch zusammen und arbeite den Teig recht fleißig; mache auf einem Brett kleine Küchelchen davon, setze sie auf ein Blech, das mit Mehl belegt ist und lasse sie an einem warmen Orte stehen. Sind sie gehörig gegangen, so bestreiche sie mit einem gekläpperten Ei und backe sie schön gelb.

Nr. 512.

Hefen-Bretzeln.

Werden von demselben Teig verfertigt und schön gelb gebacken, wie bei Nr. 511.

Nr. 513.

Thee-Bretzeln.

Man nehme 3 Eier schwer Butter, eben so schwer Mehl und 2 Loth Zucker mit der abgeriebenen Schale einer Citrone, und 4 Loth rein gewaschene Rosinen; verrühre alles dies gut mit 2 Eßlöffeln voll Hefe, forme davon Bretzeln, bestreiche sie mit Ei, streue Zucker darauf und backe sie schön.

Nr. 514.

Saure Rahm-Waffeln.

Rühre ½ Pfund Butter mit den Dottern von 12 Eiern zu Schaum; die Butter zuerst, dann die Eier nach und nach. Schlage das Weiße von den 12 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre 2½ Schoppen sauern Rahm darunter nebst 1 Pfund Mehl; der Schnee kömmt übrigens zuletzt hinzu. Lasse das Waffeleisen heiß werden, bestreiche es mit Butter, lege den nöthigen Teig hinein und backe ihn von beiden Seiten schön gelb; bestreue ihn mit Zucker und gieb ihn lau zur Tafel.

Nr. 515.

Rahm-Törtchen (andere Art.)

Belege die Form mit einem dünnen Butter-

teig. Lasse 1 Schoppen guten süßen Rahm heiß werden, rühre 2 Kochlöffel voll Mehl mit 8 Eigelb, einem guten Stück Vanille und 1/4 Pfund gestoßenen Zucker hinein, lasse dies ein wenig kochen, jedoch nicht zu lange; schlage das Weiße von den Eiern zu Schnee, rühre alles zusammen, fülle die Förmchen damit und backe sie schön gelb.

Nr. 516.

Citronen-Törtchen.

Reibe 6 Citronen auf dem Reibeisen ab und schneide noch die abgeriebene Schale mit dem Wiegemesser recht fein; rühre dies mit 2 Loth Butter ab, schlage 4 ganze Eier dazu nebst 1/2 Schoppen süßen Rahm. Belege kleine Formen mit einem beliebigen Butterteig, fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb. Bestreue sie mit Zucker und gieb sie dann zur Tafel.

Nr. 517.

Strudel (nach österreichischer Art.)

Mache von 1 Pfund Mehl, etwas lauem Wasser, ein wenig Salz und 1 Ei, einen dünnen Teig, und arbeite diesen so lange, bis nichts mehr davon an der Hand hängen bleibt. Wergele dies so dünn, wie nur möglich, lege auf einen runden Tisch ein Tischtuch und ziehe diesen Teig so

lang, wie nur möglich ist. Rühre 1 Schoppen guten weißen Käs, zu 1 Schoppen guten sauern Rahm, 1/4 Pfund feinen Zucker, 1/4 Pfund belesene und gewaschene kleine Rosinen und etwas Zimmt mit 10 Eiern; belege damit den obigen Teig gleichmäßig, rolle ihn zu, setze ihn schneckenartig in einen Hafen, der mit frischer Butter bestrichen ist und backe ihn in einem ziemlich heißen Ofen.

Nr. 518.

Bisquit-Bund.

18 Eidotter werden mit 1 Pfund sehr fein gesiebtem Zucker eine Stunde lang geschlagen. Dann schlage das Weiße von den 18 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre dies langsam noch 1/4 Stunde unter die Masse; thue zuletzt den Saft von 2 und die Schale von 1 Citrone hinzu, nebst 1 Pfund feinem Mehl und rühre dieses Alles wohl untereinander. Bestreiche eine Form mit Butter, lege den Teig gleichmäßig vertheilt hinein und backe den Bund in einem gelinden Ofen sehr langsam. Nachdem er gebacken ist, stürze man ihn nicht zu schnell, sondern lasse ihn zuerst ausdämpfen.

Nr. 519.

Bisquit-Bund anderer Art.

Nimm dieselbe Proportion, wie oben bei Nr. 518; jedoch anstatt des gewöhnlichen Mehles nimm Stärkemehl und verfahre dann wie bei dem Vorigen.

Nr. 520.

Kleine französische Kuchen.

Nimm ¼ Pfund Butter, ½ Pfund feines Mehl, ½ Pfund fein gesiebten Zucker, 2 Loth Citronat, 1 Loth Pomeranzenschale, die fein geschnittene Schale von einer Citrone, und verarbeite dies alles mit 1 ganzen Ei und 2 Eigelben zu einem Teige, der sich wergeln läßt; dann rolle diesen Teig halb-fingerdick aus, stich mit einem Glase runde Kuchen davon, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie schön gelb.

Nr. 521.

Kleine Pyramide.

Mache von 1 Pfund Butter einen mürben Teig, wie bei Nr. 402 angegeben ist. Schneide einen Ring 2 fingerbreit nach der Größe einer gewöhnlichen Platte; schneide noch fernere Ringe aus, immer kleiner und fahre so fort, bis der

Teig ganz verbraucht ist; dann setze diese Ringe auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Hierauf kläppere ein Ei, bestreiche alle diese Ringe, wovon der kleinste nur die Größe eines Thalers haben darf, bestreue sie mit Zucker und ganz fein geschnittenen Mandeln und backe sie in einem ziemlich heißen Ofen. Wenn sie erkaltet sind, so setze sie pyramidenartig auf einander, bestreue sie mit Zucker und gieb sie zur Tafel. Bei besonderen Gelegenheiten kann man einen schönen, leichten Strauß hinein stecken, welcher mit Papier umwickelt ist.

Nr. 522.

Bauern-Krapfen.

Rühre 1/2 Pfund fein gesiebten Zucker mit 3 Eiweißen an, und rühre so lange, bis alles recht dick geworden ist. Dann schneide 1/4 Pfund rohe Mandeln mit der Schale in feine, längliche Stückchen, gieb 4 Loth große Rosinen, welche zuvor aufgeschnitten werden, sowie die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu und wenn alles dies vereinigt ist, so schneide verschoben quadratförmige Küchelchen von Oblaten; belege diese mit der Masse, setze jedes auf ein Papier, dann auf das Blech und backe sie bei sehr gelindem Feuer schön gelb.

Nr. 523.

Aepfel-Küchelchen.

Dämpfe 18 schöne Aepfel mit 1/4 Pfund Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale und feinem Zimmt; rühre die gargekochten Aepfel, bis sie ganz dick geworden sind, und lasse sie dann kalt werden. Fertige einen harten Zuckerteig, mache daraus runde Küchelchen, fingerdick, 4 Zoll von allen Seiten im Durchmesser. Nimm einen kleinen Eßlöffel voll von den hergerichteten Aepfeln, setze sie auf diese Kuchen, lege diese oben zusammen, bestreiche sie mit einem gekläpperten Ei, setze sie auf eine mit Butter bestrichene Tortenform in einen ziemlich heißen Ofen, backe sie schön gelb und bestreue sie mit feinem Zucker. Wenn sie hell gebacken sind, so nimm sie so lange heraus, bis eins nach dem andern gut mit Zucker bestreut ist; dann setze sie noch einmal in den Ofen und lasse sie vollständig backen.

Nr. 524.

Glasuren zu machen.

Nimm den Saft von einer Citrone, das zu Schnee geschlagene Weiße von 1 Ei, rühre 12 Loth fein gestoßenen Zucker, so daß es eine dicke

Masse giebt. Nachdem man diese Masse eine halbe Stunde lang geschlagen hat, bestreiche die Torte gleichmäßig damit, stelle sie in einen gelinden Ofen, mache aber die Thür nicht zu und bleibe dabei stehen, bis sie trocken geworden ist.

Anmerkung. Alle Glasuren werden am schönsten, wenn der Zucker recht fein gestoßen und gesiebt ist; auch muß es recht weißer und feiner Zucker sein, der sehr trocken ist. Man muß so lange schlagen, bis die Masse einen Glanz bekommen hat.

Nr. 525.

Glasur von Citrone (auf andere Art.)

Nimm gestoßenen und gesiebten Zucker, drücke den Saft von einer Citrone dazu, rühre es zu einer flüssigen, doch nicht gar zu dünnen Masse, bestreiche das, was du glasiren willst damit, und lasse es bei gelindem Feuer trocknen.

Nro. 526.

Glasur von bitteren Orangen.

Sie wird so, wie die von Citronen gemacht, nur daß blos die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Orange ohne den Saft dazu kommt. Man kann auch die Glasur von Apfelsinen

oder süßen Pomeranzen auf eben diese Weise machen, muß aber dann den Saft dazu drücken.

Nr. 527.

Glasur von Chocolade.

Reibe 4 Loth Chocolade auf einem zarten Reibeisen, rühre sie mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und gestoßenem Zucker recht fein zu einer flüssigen Masse und verfahre, wie mit dem Vorhergehenden.

Nr. 528.

Glasur von Vanille oder Zimmt.

Diese wird ebenso, wie die vorhergehende gemacht, nur daß statt der Chocolade gestoßene und fein gesiebte Vanille hinzu kommt.

Auf diese Art wird auch die Glasur von Zimmt bereitet; man nimmt aber gestoßenen Zimmt, auch etliche Tropfen Zimmt-Oel dazu.

Nr. 529.

Glasur von Cedrat oder Bergamotte.

Reibe frische Cedrat oder Bergamotte auf Zucker ab, gieb ein wenig zu Schnee geschlagenes Eiweiß daran, rühre es ganz fein, drücke den Saft von der Cedrat oder Bergamotte dazu,

rühre es nebst gestoßenem Zucker und geschlagenem Eiweiß zu einer flüssigen Masse und bestreiche das zu Glasirende damit. In Ermangelung der frischen Cedrat oder Bergamotte nimm 2 oder 3 Tropfen Cedrat- oder Bergamotten-Essenz, drücke etwas Citronensaft dazu, und verfahre wie bei den Vorhergehenden.

Nr. 530.

Grüne Orangenglasur.

Reibe grüne Orangen auf Zucker, koche ein wenig Spinat ganz weich, stoße ihn in einem Mörser, treibe ihn durch ein Haarsieb, rühre einen Eßlöffel davon unter die abgeriebene Orangenschale. Schlage 4 Eiweiße zu einem steifen Schnee, rühre es mit sehr fein gestoßenem Zucker, belege den obern Theil der Torte damit, und trockne es in einem offenen Ofen.

Nr. 531.

Weiße Zucker-Glasur.

Nimm 1/4 Pfund sehr fein gesiebten Zucker nebst 2 Eiweißen und ein wenig Citronen-Saft, rühre dies so lange, bis es einen schönen Glanz bekommen hat und verfahre, wie Nr. 530 angegeben ist.

Nr. 532.

Rothe Zucker-Glasur.

Reibe 2 schöne dunkle Rothrüben auf einem Reibeisen, lege das Abgeriebene in eine Serviette und drücke den Saft heraus zu dem Saft von 1 Citrone oder 1 Orange, und verfahre, wie oben angegeben ist. Thue von dem Safte nur so viel hinzu als nöthig ist, um eine schöne rothe Farbe zu geben, jedoch nicht zu roth; dann verfahre, wie bei Nr. 530.

Nr. 533.

Gelbe Glasur.

Löse so viel Safran in warmem Wasser auf, als nöthig ist, um die Torte gelb zu machen; nimm dazu ½ Pfund feinen Zucker, 2 Eiweiße und Citronensaft, und verfahre wie bei Nr. 530.

Nr. 534.

Punsch-Glasur.

Nimm 2 Eßlöffel voll Arac, den Saft von einer Citrone und die auf Zucker abgeriebene Schale, ½ Pfund Zucker, 2 Eiweiße, und verfahre wie bei Nr. 530.

Nr. 535.

Kalter Pastetenteig.

Nimm 3 Pfund Mehl auf ein Brett, 1½ Pfund Butter, 5 Loth Salz und 5 Eigelb, hacke dieses mit einem Messer recht gut, mache im Sommer den Teig an einem kühlen Orte zusammen, dann lasse ihn ruhen; nach 2 Stunden schlage ihn 4 mal auf und verfahre, wie bei Nr. 402 angegeben ist.

Nr. 536.

Warmer Pastetenteig.

Nimm ½ Schoppen guten sauren Rahm, welcher mit einem ganzen Ei, 2 Eßlöffeln voll Branntwein und einer kleinen Hand voll Salz zusammengerührt wird. Nimm dazu 2 Pfund Mehl, — was davon im Augenblick zu viel ist, bewahre auf für später —, mache einen Teig daraus, nicht zu dick und nicht zu dünn, nimm 1 Pfund Butter, wasche sie ganz gut aus und trockne sie mit einer Serviette. Schneide mit einem Bindfaden die Butter zu langen dünnen Stücken, wie nur möglich, belege den Teig damit, nachdem er wohl fingerdick auf einem Backbrett ausgelegt ist, schlage dies wohl zusammen. So verfahre zweimal. Nimm jedesmal ein wenig von dem übrig gebliebenen Mehl dazu, lege den

Teig in den Keller, bis zum andern Morgen; dann schlage ihn noch 4 mal zusammen und verfahre wie bei Nr. 402.

Nr. 537.

Mürber Teig für Obstkuchen.

Lege auf ein Brett 3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 9 ganze Eier, eine kleine Hand voll Salz, welches in 1/2 Glas voll alten Wein vergangen ist, mache den Teig so schnell wie möglich zusammen, belege eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne damit und verfahre, wie bei Nr. 700 angegeben ist.

Nr. 538.

Ein guter Teig.

Lege auf ein Brett 3/4 Pfund Mehl, schlage ein Ei hinein, gieb dazu etwas feines Salz, 1/4 Pfund gutes ausgelassenes Schmalz, nebst 8 Löffeln voll frisches Wasser, mache einen guten Teig daraus und verfahre, wie bei Nr. 700.

Nr. 539.

Harter Zuckerteig.

Nimm 1 Pfund Mehl, ein halb Pfund feinen Zucker, 2 Loth frische Butter und 9 ganze Eier, verarbeite dieses mit einem Messer; dann ver-

fertige den Teig mit der Hand. Im Sommer muß man zuvor die Hände 1/4 Stunde in kaltes Wasser halten, damit der Teig nicht zu schnell warm werde, sonst muß man mehr Mehl nehmen. Von diesem Teig kann man kleine und große Torten machen, je nach Belieben. Beim Backen darf der Teig nicht in einen zu heißen Ofen kommen.

Nr. 540.

Bier-Teig.

Lasse in einem Schoppen Bier 4 Loth Butter vergehen, rühre 1 Pfund Mehl damit an, schlage das Weiße von 4 Eiern zu einem guten steifen Schnee. Aus diesem Teige kann man sehr Verschiedenes backen.

Nr. 541.

Ein ganz vorzüglicher Teig für Kuchen.

der sehr schnell gemacht ist.

Lasse 1/2 Pfund Butter warm werden, thue 1 Pfund feinen Zucker hinein, das Gelbe von 1 Citrone und einige Tropfen Orangenwasser; rühre darunter 1 Pfund feines Mehl und verfahre wie bei Nr. 700 angegeben. Backe die Torte so schnell wie möglich, und gieb sie lau zur Tafel.

Nr. 542.

Ungarische Gulatschen.

Man nehme 8 Loth frische Butter, schneide 2 dicke Zwiebeln ganz fein hinein und röste sie ein wenig. Dann schneide man 5 Pfund abgehäuteten schönen Lenden oder Lummel von einem jungen, fetten Ochsen, welcher einige Tage vorher geschlachtet und getrocknet sein muß. Dies schneide man in schöne würfelartige Stücke, und lasse dieses alles zusammen mit den Zwiebeln nebst etwas Salz auf einem mittelmäßigen Feuer dämpfen. Röste 2 gute Kochlöffel voll Mehl mit 4 Loth Butter ganz gelb, fülle dies mit 2 Schoppen guter, starker Bouillon auf und lasse es zu dem gedämpften Fleische laufen nebst 6 Eßlöffel voll gutem Weinessig, etwas Citronenschale, 2 guten Nägelein und 2 Lorbeerblättern. Ist dies alles hergerichtet, so lasse es zusammenkochen, bis das Fleisch weich geworden ist. Bei'm Anrichten thue einen Caffeelöffel voll Cayennepfeffer und Muskatnuß hinzu.

Anmerkung. Man gebe dazu kleine geröstete Kartoffeln und garnire die Platte damit.

Nr. 543.

Gekochtes Spanferkel mit Aspic.

Lasse 8 Schoppen gute Fleischbrühe kochend werden in einem Casserol. Dann spalte ein

wolgereinigtes und geputztes Ferkel der Länge nach, hacke es regelmäßig in zweifingerbreite Stücke, und bringe diese in das Casserol, gieb dazu 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 1 Gelbrübe, 6 Nägelein, 6 Pfefferkörner, einen Selleriekopf, eine Petersilienwurzel, Thymian, Majoran, ganzen Pfeffer, und die Schale und den Saft von 1 Citrone. Schäume es gut ab, und wenn das Fleisch gar geworden ist, so nimm es heraus und lasse es kalt werden. Lasse den durch einen Seiher gelaufenen Sud ebenfalls erkalten. Am andern Tag nimm das Fett rein vom Sud ab, und lasse auch das Salz unten weg, gieße noch ein wenig guten Essig daran, rühre kalt 4 Eiweiße dazu, stelle das Ganze auf ein starkes Feuer, decke es wohl zu und wenn es kocht, so lasse den Sud nochmals durch ein wollenes, an einen Stuhl gespanntes Tuch laufen. Das Erste schütte man wieder zurück, allein das Zweite kann schon gebraucht werden. Ferner nehme man die Stücke vom Ferkel, schneide sie schön zierlich, setze sie in einen ziemlich tiefen porzellanenen Kumpen, gieße den Sud oben darauf und lasse es erkalten. Dann stürze man es auf eine Platte; allein zuvor muß der Kumpen mit einem warmen Tuche umlegt werden, damit es leicht herausgeht.

Nr. 544.

Aspic von Karpfen.

Koche 4 Kalbsfüße in 8 Schoppen Wasser ab und schäume recht fleißig. Wenn die Füße weich geworden sind, so nimm sie heraus und siebe den Sud durch ein feines Haarsieb. Am andern Tage nimm das Fett und den sich unten gebildeten Satz weg, thue den Sud in ein Casserol nebst 1 Lorbeerblatt, 4 Nägelein, 4 Pfefferkörnern, 2 dicken Zwiebeln, 1 Petersilien-, 1 Selleriewurzel, 1 Gelbrübe und Salz. Sind die Wurzeln ganz weich gekocht, so siebe sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Casserol. Nimm 6 bis 8 Pfund schön gereinigte Karpfen, schneide sie in schöne Stücke, lege diese in die Kalbsbrühe mit 1 Schoppen Wein, 1/4 Schoppen Essig, der Schale und dem Saft von 1 Citrone, und lasse die Fische gar werden. Nimm sie dann vorsichtig heraus auf eine Platte, ein Stück neben das andere, siebe den Sud durch ein Haarsieb und lasse es kalt werden. Am andern Tage verfahre wie bei Nr. 543.

Nr. 545. Aspic von Salmen.

Nr. 546. Aspic von Forellen.

Nr. 547. Aspic von Börschen.

Nr. 548. Aspic von Schleihen.

Nr. 549. Aspic von Hecht.

Werden sämmtlich behandelt, wie bei Nr. 543 und 544 angegeben ist.

Braten.

Nr. 550.

Kalbsbraten.

Einen gespaltenen Kalbsbraten klopfe mit dem Hackbeil, welches dabei flach gehalten wird, auf beiden Seiten; lasse 4 Loth Schmalz und 4 Loth Butter in einem Eisenhafen heiß werden, lege den Kalbsbraten hinein nebst einer Hand voll Salz, lasse den Braten auf beiden Seiten schön gelb braten, wende ihn öfters herum. — Will man um 12 Uhr essen, so ist es nöthig, daß der Braten um 10 Uhr beigesetzt werde. Ist der Braten schön gelb geworden, so schneide 2 dicke Zwiebeln zu ganz feinen Scheiben und ebenso eine Gelbrübe. Hebe nun mit der Fleischgabel den Braten in die Höhe und belege den Boden der Pfanne mit den Zwie-

bel- und Gelbrüb-Scheiben und lasse das langsam gelb werden. Alsdann gieße einen guten Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran; in Ermangelung der Fleischbrühe nehme man Wasser und lasse den Braten noch langsam fortdämpfen. ½ Stunde vor dem Anrichten begieße den Braten mit der Sauce, gieb ihm noch einen Löffel voll Wasser oder Fleischbrühe, und lasse ihn so lang im Ofen stehen, bis er oben eine schöne Farbe bekommen hat; ist er gut zum Anrichten, so lege den Braten auf eine heiße Platte, siebe die Sauce durch einen Seiher und schäufele mit einer Schaufel vom Boden des Hafens alles Angehängte wohl auf, denn die beste Kraft hängt oft am Hafen; gieße noch etwas Fleischbrühe dazu, damit die Sauce reicht, siebe alles durch und gieb die Sauce besonders. Wenn dir von der Sauce noch etwas übrig bleibt, so bewahre das gut auf; denn damit kann man Saucen und Suppen aller Art verbessern.

Nr. 551.

Hammels-Braten.

Man klopfe und richte einen Schlägel von einem einige Tage vorher geschlachteten Hammel, spicke ihn mit 4 kleinen Zehen Knoblauch, lege ihn in einen Eisenhafen oder eine Brat-

pfanne, und gieße so viel kochendes Wasser darüber, daß es dem Braten gleich steht; schneide 2 dicke Zwiebeln scheibig hinein und eine Gelbrübe, nebst einer Hand voll Salz und einem Lorbeerblatt, und lasse den Braten kochen. Ist der Braten groß und stark und sonach wahrscheinlich von einem alten Hammel, was häufig der Fall ist, so muß er schon des Morgens um 8 Uhr beigestellt werden, wenn man um 12 Uhr essen will. Von einem jungen Schaf muß er um 9 Uhr auf's Feuer gebracht werden. Lasse den Braten so lange kochen, bis das Wasser all eingekocht ist, steche zuweilen mit der Fleischgabel hinein und wenn er sich schon weich sticht, so lege ihn herum und lasse das Wasser einkochen. Nachdem das Wasser ganz eingekocht ist, so thue in das ausgekochte Fett einen kleinen Löffel voll Mehl und röste dieses schön gelb; alsdann gieße einen Schöpflöffel voll Wasser hinzu und rühre mit der Schaufel alles auf dem Boden des Hafens wohl auf; hierauf lasse es ¼ Stunde lang verkochen. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so seihe die Sauce durch einen Seiher, gieße noch etwas Wasser in den Hafen, damit Alles rein wird, lege den Braten hinein und gieße die Sauce oben darauf, damit der Braten durch und durch heiß wird. Bei'm Anrichten muß die Platte, auf

welche du den Braten bringen willst, wohl erwärmt werden; denn Hammelfleisch erkaltet schnell. Die Sauce gieb besonders. Man kann gebratene Kartoffeln in die Sauce legen; sie geben ein hübsches Aussehen und schmecken gut.

Nr. 552.

Hasen-Braten.

Häutele den Hasenbraten recht rein, schneide Speck in gleiche Stücke und spicke ihn recht regelmäßig; er schmeckt besser und bekommt dadurch ein hübsches Aussehen, wenn er zu Tisch kommt. Nimm einen Hasenhafen oder eine Bratpfanne, lasse 8 Loth Schmalz vergehen; wenn es recht heiß geworden ist, so schneide 2 dicke Zwiebeln und eine Gelberübe scheibig hinein und lasse es schön gelb braten nebst der Haut, die man vorher vom Hasen abgehäutelt hat. Wenn es gehörig gebraten ist, so lege den Hasen hinein und etwas Salz oben darauf. Jetzt lasse man in einem Backofen den Speck schön gelb werden. Damit aber der Hase nicht zu rauh werde, so gieße einen guten Schöpflöffel voll Wasser zu, und lasse ihn so lang im Ofen, bis der Speck gelb geworden ist. Sehe öfter nach und begieße den Hasen fleißig. Wenn das Wasser eingekocht ist, so gieße noch ein wenig nach. Ist der Speck gelb und der

Braten noch nicht ganz weich, so nimm ihn aus dem Ofen, decke ihn zu und lasse denselben auf dem Herd vollständig gar werden. Steche mit der Gabel hinein; ist der Braten weich, so nimm ihn aus dem Hafen, rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl an mit 6 Löffel voll saurem Rahm und zwei Eßlöffel voll gutem Weinessig, lasse dieses in die Sauce laufen und bei beständigem Rühren noch einige Zeit fortkochen. Dann gieße die Sauce ab. Findest du diese zu dick, so schwenke die Pfanne mit etwas Wasser, thue es dazu, und treibe es mit dem Kochlöffel durch einen Seiher, damit die Kraft gut herauskommt. Lege dann den Hasen wieder in die Pfanne, gieße die Sauce oben darauf und lasse ihn vor dem Anrichten noch ¼ Stunde lang gut heiß werden. Gieb ihn dann zur Tafel, die Sauce besonders.

Nr. 553.

Gans-Braten.

Nachdem die Gans gehörig gerupft und geputzt ist, schneide man ihr ganz nahe am Rumpf den Hals ab, jedoch so, daß man ungefähr eine Hand breit die Haut vom Hals daran läßt. Ist die Gans nach dem völligen Erkalten ausgenommen, so reibe man sie inwendig mit Pfeffer und Salz aus, stecke alsdann eine mit 4

Nägelein gespickte Zwiebel in die Gans und binde sie dann mit einer saubern Kordel fest zu. Man lege die Gans nun in einen Hafen und gieße so viel Wasser dazu, bis dieses der Gans gleich steht, nebst einer Hand voll Salz, und lasse das so lange einkochen, bis die Gans weich zu werden anfängt. Um sich zu versichern, ob sie gar ist, steche man neben hinein. Ist die Gans weich genug, so setze sie auf eine Platte und gieße das etwa nicht ganz eingekochte Wasser ab. Nun schneide man 2 dicke Zwiebeln und eine Gelberübe in dünnen Scheiben in den Hafen, in welchem vorher die Gans gekocht worden, gieße das Fett von dem Wasser ab in den Hafen und lasse darin die Zwiebeln- und Gelberübscheiben gut gelb werden, rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl dazu und lasse dieses bei beständigem Rühren gelb werden; alsdann schütte man das Wasser dazu und setze noch einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe bei, lasse das zusammen ½ Stunde kochen, setze dann die Gans dazu und lasse sie in einem Backofen oben schön gelb werden. Bei'm Anrichten setze die Gans auf eine heiße Platte, nehme das Fett von der Sauce ab, seihe diese durch einen Seiher und trage sie besonders auf. Von sehr fetten Gänsen wässere man das Fett über Nacht in frischem Wasser und brate es

am andern Tage wie Schmalz aus. Gewöhnlich muß eine Gans 3 bis 4 Stunden kochen und braten.

Nr. 554.

Entenbraten.

Man verfahre mit den Enten wie bei der Gans. Nur sind die Enten zuweilen nicht so fett, wie die Gänse, und in diesem Falle kann man der Sauce noch etwa 2 Loth Fett zusetzen, damit sie schön wird.

Nr. 555.

Kapaunbraten.

Man rupfe, senge und nehme einen Kapaun aus, blanchire ihn ab, (d. h. man lasse ihn in siedendem Wasser ein wenig aufwallen, wodurch jedes Geflügel schön weiß wird) — belege die Brust mit einer handbreiten Speckscheibe und binde diese mit einem Bindfaden fest. Lasse 6 Loth Schmalz und 2 Loth Butter (frische Butter) in einer Casserole heiß werden, schneide 2 dicke Zwiebeln und eine Gelberübe hinein und lasse es gelb werden; dann setze den Kapaun nebst Salz dazu, decke ihn zu und lasse ihn langsam dämpfen.

Wenn man um 12 Uhr essen will, so muß

man ihn schon um ½ 10 Uhr beistellen. Lasse den Kapaun auf der untern Seite gelb werden. Die Brust muß, wenn man den Speck abgenommen hat, weiß sein. Ist der Kapaun weich geworden, so lege den Magen, die Leber, das Herz 2c. dazu, gieße ¼ Schoppen Fleischbrühe daran und lasse das Ganze noch wohl kochen. Sollte der Kapaun schon zu weich werden, so nehme ihn eine Zeit lang heraus und lasse die Sauce allein kochen. Kurz vor dem Anrichten lege den Kapaun noch einige Augenblicke in den Hafen, damit er recht heiß wird. Beim Anrichten nehme den Speck mit dem Bindfaden weg, setze den Kapaun auf eine heiße Platte und gieße ein wenig Sauce darauf; die übrige gieb besonders. Sollte noch zu viel Fett bei derselben sein, so beseitige dieses.

Nr. 556.

Poulard gebraten.

Werden gerade auf dieselbe Weise wie der Kaphahn zubereitet.

Nr. 557.

Feldhühner-Braten.

Nach dem Blanchiren binde man die Feld-

hühner mit Speck zu und verfahre gerade wie bei'm Kapaun.

Nr. 558.

Schweine-Braten.

Will man einen ausgezeichneten Schweine-Braten machen, so hebe man von einem leichten Schinken die Haut ab und lege denselben alsdann 2 bis 3 Tage in den Essig. Zu diesem Essig lege 2 Lorbeerblätter, eine dicke Zwiebel, scheibig geschnitten, 4 Nägelein, 4 Pfefferkörner und eine kleine Hand voll Wachholder-Beeren nebst einem Schoppen guten Weinessig; allein vergesse nicht, den Braten zweimal des Tags herumzulegen. Dann lege in eine Bratpfanne 2 Loth Schmalz, schneide zwei dicke Zwiebeln und eine Gelberübe scheibig hinein und lasse das etwas gelb werden. Reibe den Braten oben und unten mit Pfeffer und Salz, setze ihn auf die Zwiebeln und schiebe ihn in den Ofen; lege ihn öfter herum, und wenn er bald weich ist, so nehme ihn heraus; nehme das meiste Fett ab, lasse nur wenig dabei und rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl so lange, bis es dunkelgelb geworden ist; dann nehme die Hälfte von dem Essig und alles was dabei war, gieße noch Fleischbrühe dazu und lasse die Sauce noch

½ Stunde lang kochen. Setze den Braten auf ein Tortenblech, reibe 3 Loth Schwarzbrod und stoße eine kleine Hand voll Wachholderbeeren fein, rühre sie unter das Schwarzbrod und belege fingerdick den oberen Theil des Bratens damit, begieße das Brod mit einigen Löffeln voll von dem abgehobenen Fett und setze den Braten so lange in einen Ofen, bis das Brod gelb geworden ist. Seihe unterdessen die Sauce in ein reines Geschirr, setze den Braten noch einmal hinein und bei'm Anrichten gieb die Sauce besonders.

Nr. 559.

Junge Hahnen zu braten.

Alles Geflügel muß, wie früher bemerkt, bevor man es gebraucht, einen oder zwei Tage vorher trocken gerupft werden; dann bringe durch das Sengen die kleinen Federchen weg und zäume sie schön auf; der spitze Brustknochen muß herausgenommen und ganz beseitigt werden; der Kopf bleibt dabei und wird mit aufgezäumt; dann binde die Brust mit Speck zu. Lasse in einer Casserole für zwei junge Hahnen 6 Loth Schmelzbutter heiß werden, brate die jungen Hahnen von unten schön gelb, schneide 2 Zwiebeln und eine Gelberübe in Scheiben,

lasse diese nebst etwas Salz und einem Sträußchen Thymian langsam dämpfen mit dem Magen, dem Herz und der Leber der Hahnen. Wenn die Hahnen anfangen weich zu werden, so gieße etwas gute Fleischbrühe dazu und lasse sie noch damit dämpfen. Bei'm Anrichten entferne Speck und Bindfaden, begieße die Hahnen, damit sie recht saftig aussehen und richte dieselben auf eine heiße Platte an. Die Sauce gieb besonders.

Nr. 560.

Hasel-Huhn.

Der Haselhuhn-Braten ist unstreitig einer der feinsten Braten.

Rupfe, flammire (senge) und putze ein Hasel-Huhn gut aus; allein zuvor schneide den Kopf kurz ab, lege denselben an einen Platz, daß er ein wenig trocknet und bewahre ihn auf. Dann dressire das Haselhuhn auf, blanchire es ab und spicke die Brust mit gleich geschnittenem Speck recht schön. Lasse 6 Loth Schmalz und 2 Loth frische Butter in einer Casserole recht heiß werden, schneide eine Zwiebel und eine Gelberübe scheibig hinein, setze das Hasel-Huhn dazu nebst etwas Salz und einem guten Nägelein. Lasse das alles schön gelb werden, in einem Ofen, damit der Speck Farbe bekommt;

dann begieße den Speck alle Augenblicke mit der Sauce; wenn er gelb ist, so nehme die Casserole aus dem Ofen heraus, gieße gute Bouillon hinein und lasse den Braten fertig werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so schneide ein Papier so groß wie ein Kronenthaler, mache kleine Zacken rings herum und ein kleines Loch in die Mitte; mache dann einen kleinen Spies von Holz, einen Finger lang, und stecke das eine Ende in den Kopf, dann das Papier daran und das andere Ende in das Huhn an die Stelle, wo der Kopf hingehört, was gut aussieht. Das Hasel-Huhn richte dann auf eine heiße Platte an und gebe die Sauce, welche vorher geseiht worden, besonders zur Tafel.

Nr. 561.

Welschhahn-Braten.

Man flammire, putze und nehme einen schönen Welschhahn aus und halte den Kopf in kochendes Wasser, damit man ihn schön rein bringt. Man mache den spitzen Brustknochen vorsichtig entzwei, lege ein reines Küchenhandtuch dick zusammen und halte dasselbe auf die Brust des Welschen; dann schlage man mit dem Hackbeil flach darauf, so lange, bis der Knochen sich einzieht. Nun fahre mit der Hand hinein und

drehe den Knochen heraus. Wenn man den Welschen nicht füllt, so tunke man einen Wasserweck in's Wasser, daß die obere gelbe Krust ein wenig weich werde und stecke ihn an der Stelle in den Welschen, wo der Kropf war, sonst hat derselbe kein Ansehen. Alsdann lege man eine dicke, mit 4 Nägelein gespickte Zwiebel in denselben, und reibe ihn inwendig mit Pfeffer und Salz aus. Hierauf richte man dem Welschen den Kopf auf eine Seite und binde ihn mit Bindfaden zu.

Nun suche man sich die ganze Schwarte von einem Schinken zu verschaffen, welche noch etwas mit Speck versehen ist, und binde damit die ganze Brust zu, lasse 12 Loth Schmalz und 4 Loth frische Butter in einem Eisenhafen oder in einer Casserole heiß werden, schneide 3 dicke Zwiebeln und 2 Gelberüben scheibig, und wenn der Welsche auf der Unterseite im Fett gelb geworden ist, so lege man die Zwiebelscheiben mit einer Hand voll Salz hinein und lasse sie ebenfalls gelb werden, dann schneide man den Magen des Welschen in scheibige Stücke auch dazu, die Leber aber ganz, weil man diese noch benutzen kann und lasse sie mit gar werden. Ist der Welsche weich geworden, so gieße man einen Schoppen Bouillon hinein und lasse alles wohl dämpfen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so setze man den Welschen auf eine heiße Platte, mache den Bindfaden und Speck weg, begieße die Brust mit Sauce und gebe ihn zur Tafel. Von der Sauce wird das Fett beseitigt, diese sodann geseiht und besonders gegeben.

Nr. 562.

Fasanen-Braten.

Man verfahre gerade wie beim Hasel-Huhn, Nr. 560, nur müssen die schönsten Federn vom Schweif zusammengebunden und hineingesteckt werden; dann wird er zur Tafel gegeben.

Nr. 563.

Krammetsvogel-Braten.

Man rupfe und flammire 12 Krammetsvögel und stecke die Beine durch die Augen, so sind sie schon dressirt; dann lasse 1/4 Pfund Speck, scheibig geschnitten, in einer Pfanne heiß werden, nebst 4 Loth Butter, setze die Vögel einen neben den andern hinein, bestreue sie mit Salz und lasse sie auf allen Seiten gelb braten; dann reibe man 2 Loth Schwarzbrod und eine kleine Hand voll Wachholderbeeren fein, röste das zusammen gelb, und ist es Zeit zum An-

richten, so belege man die Brüste der Vögel mit dem Brod und setze sie auf eine heiße Platte; thue das übrige Brod nebst 1/4 Schoppen Fleischbrühe in den Hafen und lasse es noch 1/4 Stunde lang kochen; dann gieße man es auf die Vögel und gebe sie zur Tafel.

Nr. 564.

Boheimer-Vögel.

Man verfahre gerade wie bei den Vorhergehenden, nur ist es nöthig, daß man das Fett abnehme, weil sie in manchen Jahren sehr fett sind.

Nr. 565.

Lerchen zu braten.

Man verfahre dabei wie bei den Vorigen.

Nr. 566.

Halb-Vögel.

Ebenso wie die Krammets-Vögel.

Nr. 567.

Rehschlägel-Braten.

Man häutele und richte einen schönen Rehschlägel und spicke ihn accurat und gut mit gleichgeschnittenem Speck, lasse 8 Loth Schmalz

in einer Bratpfanne heiß werden und setze den Schlägel hinein, nebst 2 dicken Zwiebeln, fein geschnitten, einer Gelberübe, 2 Nägelein, 2 Lorbeerblättern und 4 Pfefferkörnern und einer Hand voll Salz, und lasse den Braten so lange im Ofen stehen, bis der Speck gelb geworden ist. Ist letzteres der Fall, so begieße man den Braten mit Wasser, setze die Pfanne zugedeckt auf den Herd und lasse ihn hier gar werden, indem man zuweilen noch etwas Wasser zugießt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten rühre man einen kleinen Löffel voll Mehl mit 6 Löffeln voll saurem Rahm und 2 Eßlöffeln voll gutem Weinessig an und lasse dies in die Sauce laufen; lasse es noch 1/4 Stunde mitkochen und drücke aus einer halben Citrone den Saft dazu. Ist es Zeit zum Anrichten, so setze den Rehbraten auf eine heiße Platte, seihe die Sauce durch einen feinen Seiher, begieße den Braten mit etwas Sauce, und gebe die übrige Sauce besonders.

Nr. 568.

Reh-Ziemer.

Verfahre damit wie bei dem Vorhergehenden, nur braucht ein Ziemer nicht so lange Zeit wie ein Schlägel; er ist schneller weich.

Nr. 569.

Junge Ziegen.

Viele haben Abscheu vor dem Zicklein-Braten und doch ist er ein sehr guter Braten, der früh im Frühjahr sehr angenehm ist.

Man richtet eine junge Ziege wie einen Hasen zu und reibe das Fleisch mit Pfeffer und Salz; dann lasse man ¼ Pfund Butter in einer Bratpfanne vergehen, setze die Ziege dazu und lasse sie in einem Ofen langsam dämpfen, indem man es öfter begießt. Ist es weich geworden, so richte man den Braten auf eine heiße Platte an, gieße zu der Sauce noch etwas Fleischbrühe und lasse dieselbe noch etwas dämpfen; alsdann gieße man sie auf den Braten. Dieser schmeckt gerade wie junge Hahnen.

Nr. 570.

Wilde Enten.

Man rupfe, flammire und nehme eine wilde Ente aus; man bricht die Schlußknochen und wenn sie leicht brechen, sind die Enten jung, aber wenn die Knochen nicht brechen, so ist das ein Zeichen, daß sie alt sind; alsdann muß man sie einige Tage in Essig beizen. Nachdem man die Ente ausgewaschen und schön dressirt hat

lasse man 6 Loth Schmalz in einer Casserole zergehen, setze die Ente dazu und brate sie schön gelb; dann schneide man eine dicke Zwiebel und eine Gelberübe in die Pfanne, füge 2 Nägelein, 4 Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt nebst Salz bei und lasse die Zwiebel gelb werden. Dann nehme die Ente heraus und rühre 2 Kochlöffel voll Mehl hinein. Bei beständigem Rühren lasse das Mehl gelb werden; alsdann gieße einen Schoppen Fleischbrühe daran, setze die Ente dazu und lasse es so lang kochen, bis dieselbe weich geworden ist.

Dann nehme sie heraus in einen saubern Hafen, treibe die Sauce durch ein feines Sieb darüber, stoße eine kleine Hand voll Wachholderbeeren fein, lege sie in die Sauce und lasse sie noch einen Augenblick mit dämpfen. War die Ente jung, so hat man keinen Essig nöthig, weil sie durch die Beize sauer genug geworden ist. Allein wenn die Ente alt war, so gieße kurz vor dem Anrichten 2 Eßlöffel voll guten Weinessig hinein. Richte nun die Ente auf eine tiefe Platte an, gieße die Sauce darüber und gieb sie so zur Tafel.

Nr. 571.

Wilde Gans.

Untersuche vor allen Dingen, ob die Gans

jung oder alt ist. Dann verfahre gerade wie bei wilden Enten, Nr. 570.

Nr. 572.

Eine Rehkitz (junges Reh) zu braten.

Man schneide und dressire eine Rehkitz wie einen Hasen, spicke dieselbe, und eine Stunde vor dem Anrichten lasse man ¼ Pfund frische Butter heiß werden, setze die Kitz nebst etwas Salz hinein, schneide sodann eine Zwiebel und eine Gelberübe scheibig dazu und lasse es zusammen in einem Ofen stehen, bis der Speck gelb geworden ist. Dann nehme man die Kitz heraus und lasse noch einige Zeit alles schön gelb werden, fülle es mit ½ Schoppen Fleischbrühe, lasse es wohl verkochen und treibe die Sauce durch ein feines Sieb. Bei'm Anrichten rühre man noch 4 Eßlöffel voll guten sauern Rahm nebst 2 Eßlöffeln voll guten Weinessig daran, und wenn alles gut heiß geworden ist, so richte man die Kitz auf eine heiße Platte an, gieße etwas Sauce darüber und gebe die übrige besonders.

Nr. 573.

Hirschkalb-Braten (Schmalthier.)

Man theile den Schlägel von einem Hirsch-

kalbe (oder Schmalthier) in 3 Theile und jeder Braten bekommt eine schöne Größe. Man nehme dann die Knochen heraus, wasche alles gut und lege die Braten über Nacht in Essig. Die Knochen kommen nicht in den Essig, sondern werden klein zerhackt und noch am selben Tage gekocht. Man gieße so viel Wasser darüber, daß es den Knochen gleich steht, dann setzt man eine Hand voll Salz, 2 Lorbeerblätter, 2 dicke Zwiebeln, 1 Selleriewurzel, 1 Gelberübe, 4 Nägelein und 4 Pfefferkörner bei, und lasse das so lange kochen, bis die Knochen ganz rein sind und das Fleisch davon abfällt; dann lasse man die Brühe durch ein Haarsieb laufen und bewahre sie auf.

Am andern Tage lasse man in einer Casserole 8 Loth Schmalz heiß werden, schneide eine dicke Zwiebel und eine Gelberübe scheibig hinein und lasse dieselben dämpfen. Dann spicke man mit fingerdicken und fingerlangen Speckschnitten von 1/4 Pfund Speck jeden Braten der Art, daß man mit einem spitzen Messer in das Fleisch sticht und den Speck sogleich hineindrückt. Das Spicken wird so lange fortgesetzt, bis der Speck alle in den Braten ist. Nun setze man den Braten nebst einer Hand voll Salz, 4 Nägelein, 4 Pfefferkörnern, der Schale von einer Citrone in den Hafen und lasse ihn schön dämp-

sen. Sind Zwiebeln und Gelberüben gehörig braun, so röste man 2 Eßlöffel voll geriebenes Brod und 1 Kochlöffel voll Mehl zu denselben und gieße von der Tags vorher gekochten Knochenbrühe ungefähr 1 Schoppen dazu.

Man lasse nun alles zusammen wohl verkochen. Indem man zuweilen in den Braten sticht, untersuche man, ob derselbe anfängt weich zu werden. Ist dies der Fall, so nehme man ihn heraus in ein sauberes Geschirr und treibe die Sauce durch ein feines Sieb über den Braten. Ist er genug gesalzen und gehörig sauer, so gebe man ihn auf einer heißen Platte zur Tafel, nachdem er mit etwas Sauce übergossen ist. Die übrige Sauce gebe man besonders.

Nr. 574.

Hirsch-Ziemer als Braten.

Man häutele den Ziemer und mache alles weg, was nicht dazu gehört, haue die Rippen neben ganz kurz, damit der Braten eine hübsche Form bekommt und spicke ihn wie den Rehziemer, Nr. 568; nur muß man wohl beobachten, ob der Ziemer von einem alten oder von einem jungen Thier ist. Ist ersteres der Fall, so ist es nöthig, daß man ihn einige Tage vorher in Essig legt.

Nr. 575.

Ein halbwächsiger Hase.

Man lasse an einem solchen kleinen Hasen die Vorderläufe daran und mache nur den Kopf und Hals weg. Eine Stunde vor dem Essen lasse man 1/4 Pfund Butter vergehen und setze das kleine Thier nebst etwas Salz gespickt hinein. Dann stellt man es in den Ofen; wenn der Speck gelb geworden, so ist der Braten schon gar. Nun nehme man ihn heraus und lasse auf einem guten Feuer einen ganz kleinen Löffel voll Mehl nebst einer dicken, ganz fein würfelig geschnittenen Zwiebel heiß und etwas gelb werden. Wenn die Zwiebel gelb zu werden beginnt, so gieße man 1/4 Schoppen Fleischbrühe hinein und lasse es wohl kochen; dann siebe man die Sauce durch ein feines Sieb in ein reines Geschirr, lege den Hasen hinein nebst 4 Eßlöffel voll gutem Rahm, drücke den Saft einer Citrone dazu und lasse alles wohl heiß werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege man das Häschen auf eine heiße Platte, gieße etwas Sauce darauf und gebe die andere Sauce besonders.

Nr. 576.

Spanferkel als Braten.

Nachdem ein Spanferkel ausgenommen, ge-

putzt und geprühet ist, reibe man es inwendig mit Pfeffer und fein gemachtem Salz gut aus. Man nehme eine Bratpfanne, welche die Länge des Spanferkels hat und in den Ofen geht, mache sich 4 Hölzer, so lang als die Pfanne breit ist, lege diese quer in die Pfanne, setze das Ferkel darauf und schiebe es so einen Augenblick in den Ofen, daß die Haut warm wird. Dann mache man eine Hand voll Salz ganz fein, bestreiche das Ferkel vermittelst eines Pinsels mit Provencer-Oel, dann streue man das fein gemachte Salz auf den ganzen Braten rund um und lasse ihn ½ Stunde lang im Ofen stehen. Alsdann bestreiche man denselben wieder mit Oel und lasse ihn ferner braten. Dieses Bestreichen mit Oel muß man noch 3 bis 4 mal wiederholen. Ist es Zeit zum Anrichten, so halte man sich ein gutes Messer bereit, und bevor man den Braten auf die Platte setzt, macht man einen großen Querschnitt gerade hinter den Ohren unten 2 Finger breit, damit der Dampf sich schnell herauszieht. Wollte man warten, bis der Dampf durch die Haut gezogen ist, so würde diese zu weich werden und nicht krachig bleiben, was unangenehm ist. Deßhalb kann ich dieses Verfahren nicht genug empfehlen. Nun richte man das Spanferkel auf eine heiße Platte an und gebe es ohne Sauce zur Tafel.

Nr. 577.

Spanferkel gefüllt als Braten.

Nachdem ein Spanferkel ausgenommen, geputzt und gebrüht ist, reibe es inwendig mit Pfeffer und Salz, welches ganz fein gemacht ist, gut aus.

Man weiche zwei mürbe Wecke, welche man zuvor geschält hat, in Milch ein, dann hacke man die Leber, die Lunge und das Herz des Ferkels ganz fein nebst 1 Pfund Schweinfleisch und einer halben Kalbsleber oder noch besser Gansleber. Lasse 4 Loth Butter heiß werden, schneide 12 Charlotten fein hinein nebst einer Hand voll Petersilie, lasse es dämpfen, thue das gehackte Fleisch und die Leber nebst den geweichten Wecken hinein; dann rühre man 2 Eier dazu, bis die Masse dick wird. Dann thue ein wenig fein gestoßene gute Näglein nebst Muskatnuß und etwas feinem Majoran daran, rühre es recht wohl untereinander und fülle das Ferkel damit; nähe es mit Bindfaden wohl zu, setze es auf das hergerichtete Holz und verfahre wie bei dem Vorhergehenden. Vergiß nicht, den Schnitt gleich in den Hals zu machen und wenn das Spanferkel auf der heißen Platte sitzt, so ziehe ganz geschickt den Bindfaden heraus, und gieb es zur Tafel.

Nr. 578.

Ganz einfacher Nierenbraten.

Nehme einen schönen Nierenbraten, je schwerer, desto besser, klopfe ihn von beiden Seiten, mache auf geschickte Weise die Knochen heraus, daß kein Fleisch verloren geht, mache die Nieren ab und klopfe den Nierenbraten noch ein Mal, so daß er ziemlich gleiche Länge und gleiche Breite hat. Nun salze ihn ein wenig, lege den Nieren in die Mitte und rolle den Braten gut, je fester, desto besser. Nachdem er zusammengerollt ist, binde ihn mit Bindfaden fest und ganz gleich zu, so daß der Bindfaden nicht 2 Finger breit von einander ist. Jetzt hacke die herausgemachten Knochen so fein wie möglich, lasse sodann in einer eisernen Bratpfanne oder in einem Hafen 6 Loth Schmalz heiß werden und setze den gerollten Braten hinein, die zerhackten Knochen dazu, und lasse den Braten langsam auf allen Seiten braten; in einem Ofen wird er am schönsten. Nun schneide eine dicke Zwiebel und eine Gelberübe scheibig dazu und lasse Alles wohl gelb werden. Dann nehme den Braten heraus und lasse bei beständigem Rühren einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit gelb werden und fülle das dann mit ½ Schoppen Fleischbrühe oder Wasser auf, lasse

es noch ein wenig kochen, und setze den Braten dazu; nun lasse ihn so lange mit kochen, bis er sich durch und durch weich sticht. Ist es Zeit zum Anrichten, so nehme den Braten heraus, mache die Bindfäden weg und setze ihn auf eine heiße Platte, gieße ziemlich Sauce oben darauf und gieb die übrige Sauce besonders.

Die gewöhnlichen Nierenbraten werden so verfertigt, nur nicht gerollt. Diese sind aber sehr gut und nehmen sich bei'm Tranchiren besonders gut aus.

Nr. 579.

Nierenbraten, gefüllt.

Schneide die Nieren mit dem Fett ab und hacke noch ½ Pfund Schweinfleisch fein dazu, dann weiche 3 mürbe Wecke geschält in Milch ein, lasse 2 Loth frische Butter heiß werden, schneide 8 Charlotten und etwas Petersilie fein dazu nebst Salz, Muskatnuß und etwas feinen Nägelein; dann nimm die Wecke und das gehackte Fleisch nebst 2 Eier dazu und lasse das wohl dämpfen. Nun mache eine Oeffnung neben an die Haut des Nierenbratens und fahre mit der Hand hinein; — die Metzger können am besten damit umgehen —, fülle die Masse hinein, nähe den Braten zu und verfahre wie bei'm obigen, Nr. 578.

Nr. 580.

Kalbsbrust, gefüllt.

Man weiche 6 bis 8 Wecke, die man vorher abgeschält, in Milch ein — ist die Brust klein, so sind 6 Wecke genug. — Dann lasse man 3 bis 4 Loth Butter vergehen, schneide 10 bis 12 Charlotten fein hinein, nebst einer Hand voll Petersilie, lasse das einen Augenblick dämpfen. Jetzt kommen die Wecke und auf jeden Weck 1 Ei dazu, Alles wohl durcheinander gerührt. Nun fülle man die Brust und nähe dieselbe rund herum zu. Manche haben mit einer solchen Kalbsbrust viel Arbeit, weil sie die Mühe sparen, selbige rund herum zu nähen. Ist man aber von vornherein vorsichtig, so spart man sich dabei manche Mühe. Brate die gefüllte Brust auf beiden Seiten und verfahre wie bei dem Nierenbraten.

Nr. 581.

Gefüllte Tauben.

Ich mache die Fülle nicht in die Taube, sondern zwischen die Haut und das Fleisch. Zu dem Ende löse ich die Haut über die ganze Brust los, nachdem vorher die Taube ausgenommen und flammirt ist. Damit die Haut

sich vom Fleisch gut loslöst, so lege ich die Taube eine gute halbe Stunde in's Wasser; dann läßt sich das Ablösen der Haut besser bewerkstelligen. Für 6 Tauben gebrauche ich 3 Wecke, welche geschält und in Milch eingeweicht werden. Dann lasse man 4 Loth frische Butter heiß werden, schneide 8 Charlotten und eine kleine Hand voll Petersilie hinein nebst Muskatnuß und Salz, bringe die eingeweichten Wecke nebst 4 Eiern dazu und lasse das wohl dämpfen. Nachdem hierauf die Taube gefüllt ist, lege man sie ungefähr 5 Minuten in kochendes Wasser und lasse sie dann auf einer Platte wieder erkalten. 1½ Stunde vor dem Anrichten thue man 6 Loth Butter nebst einer dicken Zwiebel und einer Gelberübe, beide scheibig geschnitten, in eine Casserole. Die Leber, das Herz und der Magen der Taube kommen ebenfalls in das Fett, und wenn Alles anfängt heiß zu werden, so lege man die Taube mit der Brust auf die Zwiebel, mit etwas Salz bestreut, und lasse sie ein klein wenig gelb werden, dann lege man sie sorgfältig herum, daß an die Fülle keine Gabel kommt und lasse sie auf dem Rücken stärker braten, fülle die Sauce mit Fleischbrühe auf, und lasse Alles noch so lang dämpfen, bis die Tauben weich sind. Bei'm Anrichten nehme man den Bindfaden heraus und setze die Tau-

ben nebst der Leber und dem Magen auf eine heiße Platte, siebe die Sauce durch ein feines Sieb, gieße ein wenig davon auf die Taube und gebe die übrige besonders.

Nr. 582.

Gefüllte Enten.

Die Fülle für eine Ente mache man aus 2 mürben geschälten Wecken, die man in Milch einweicht, ½ Pfund gehacktem Schweinfleisch nebst Leber, Herz und Magen von der Ente. Dann verfahre man gerade wie bei dem gefüllten Nierenbraten. Siehe Nr. 579.

Nr. 583.

Gans mit Trüffeln gefüllt.

Richte eine Gans so zu, als wenn man sie braten wollte. Mache die Galle von der Leber und die Haut vom Magen und hacke beide mit 1 ¼ Pfund Schweinfleisch, von welchem vorher die Haut und die Knochen abgemacht wurden, sehr fein; dann lasse 6 Eßlöffel voll Provencer-Oel heiß werden, schneide 12 Charlotten fein hinein und lasse dieselben dämpfen. Dann thue das gehackte Fleisch nebst Salz, Muskatnuß, Majoran und etwas feinen Nägelein dazu und

lasse das ziemlich lang dämpfen. Nachher nimm es heraus und stoße es mit 3 mürben Wecken, die vorher geschält und eingeweicht werden, in einem Mörser ganz fein mit 2 ganzen Eiern; schneide sodann 12 Trüffeln scheibig darunter nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone, menge alles wohl zusammen und fülle damit die Gans. Hierauf lasse sie mit 3 Schoppen Wasser und einer dicken mit 4 Näglein gespickten Zwiebel ½ Stunde kochen. Vor dem Anrichten setze die Gans auf ein Tortenblech, gieße etwas Fett, das sich ausgekocht, oben darauf und lasse sie dann in dem Ofen vollständig gar werden. Hebe das übrige Fett von der Brühe ab, schneide eine dicke Zwiebel würfelig hinein und röste diese mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, fülle die übrige Brühe dazu, lasse es noch ¼ Stunde kochen, siebe dann die Sauce in ein sauberes Geschirr, setze die Gans dazu, lasse sie aber aufgedeckt am Warmen stehen, bis angerichtet werden soll. Gieße das Fett von der Tortenpfanne auch darüber, damit sie schön aussieht. Ist es Zeit zum Anrichten, so ziehe den Faden heraus und richte sie auf eine heiße Platte an. Begieße sie noch ein wenig mit Sauce, und gieb die übrige besonders zur Tafel.

Nr. 584.

Gans mit Kartoffeln gefüllt.

Siede 12 bis 14 Kartoffeln in Salzwasser schnell ab und schneide sie ganz klein würfelig, dann schneide eben so würfelig 6 Loth guten Speck, lasse diesen in einer eisernen Pfanne halb braten, lege die geschnittenen Kartoffeln dazu, nebst Salz, etwas Pfeffer und Majoran und röste es zusammen so lange, bis der Speck anfängt gelb zu werden. Fülle die Gans nun damit und verfahre, wie bei der vorhergehenden Gans Nr. 553 angegeben ist.

Nr. 585.

Gans mit Gansleber gefüllt.

Häutele 4 schöne Gänse-Lebern, mache behutsam die Galle ab, und schabe dieselben recht fein. Dann röste zwei geriebene mürbe Wecke in 2 Loth Butter schön gelb, schneide sodann noch 2 mürbe Wecke ganz fein würfelig und weiche sie in Milch ein. Lasse 6 Löffel voll Provencer-Oel in einer Casserole heiß werden, schneide 12 Charlotten ganz fein hinein und röste sie etwas. Dann bringe die eingeweichten und die gerösteten Wecke nebst der geschabten Leber dazu, lasse das zusammen mit 4 Eiern

dämpfen, nebst Salz, Muskatnuß, feinen Näglein, etwas Majoran und von einer Citrone die Hälfte der Schale gerieben. Dann nimm es heraus und stoße es in einem Mörser fein. Mache ferner mit einem Messer 8 Trüffeln ganz fein, mit dem Wiegmesser werden sie am besten, menge dieselben unter die Masse, und fülle damit die Gans. Lasse sie dann kochen und braten, und verfahre, wie bei Nr. 553 angegeben ist.

Nr. 586.

Gans mit Kastanien gefüllt.

Lasse in kochendem Wasser je nach der Größe der Gans 3 bis 4 Pfund Kastanien einen Augenblick kochen und gieb Acht, daß sie nicht von einander gehen; es ist schöner, wenn sie ganz bleiben. Lasse 4 Loth Butter in einer Casserole vergehen, schneide eine Zwiebel ganz fein hinein und lasse sie etwas gelb werden. Lege dann die Kastanien nebst Salz, einem Loth fein gestoßenen Zucker und etwas Muskatnuß dazu und schüttele dieselben einige Male herum, ohne daß sie zerdrücken, fülle sie dann in die Gans und verfahre nach Nr. 553.

Nr. 587.

Gefüllter Kapaun mit Kastanien.

Man verfahre wie bei Nr. 553; nur hat man 2 Pfund Kastanien nöthig, und mit diesen verfahre wie bei der gefüllten Gans Nr. 586.

Nr. 588.

Gefüllter Kapaun mit Furçe.

Man richte einen Kapaun schön zu, als wenn man ihn braten wollte, und weiche 2 Milchwecke, welche geschält sind, in Milch ein; sodann hacke man ¾ Pfund Schweinefleisch fein, lasse 4 Eßlöffel voll Provencer-Oel heiß werden, schneide 6 Charlotten fein hinein nebst einer Hand voll Petersilie, lege das Fleisch und die Wecke hinein, thue Salz, 2 ganze Eier und von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, Muskatnuß und etwas feine Nägelein dazu und lasse das wohl dämpfen; fülle dann den Kapaun damit und verfahre, wie bei Nro. 553 angegeben ist.

Nr. 589.

Gefüllter Kapaun mit Gansleber.

Zu einem Kapaun gebraucht man 1, 2 oder 3 Gänselebern, je nachdem sie groß sind. Man

verfahre ganz sowie bəi Nr. 588, nur hat man statt Schweinefleisch Gansleber.

Nr. 590.

Gefüllte Poularde mit Trüffeln.

Verfahre, wie bei der gefüllten Gans mit Trüffeln Nr. 583, nur nimm von Allem die Hälfte.

Nr. 591.

Welschhahn mit Fleisch und Trüffeln gefüllt.

Verfahre gerade wie bei der gefüllten Gans Nr. 583; allein ein Welscher darf nicht kochen, sondern in 12 bis 14 Loth Butter dämpfen und zwar nicht im Backofen, sondern auf dem Herd und muß in einer Casserole saftig gebraten sein.

Nr 592.

Gefüllter Welschhahn mit Kastanien.

Es wird dabei verfahren, wie bei der gefüllten Gans mit Kastanien Nr. 586. Brate ihn sogleich schön saftig, ebenfalls nicht im Ofen, sondern auf dem Herd.

Nr. 593.

Kapaun am Spieß zu braten.

Nachdem ein Kapaun flammirt und dressirt ist, so stecke ihn an den Spies, bestreiche 4 Bogen Papier mit ¼ Pfund Butter, dann streue auf das Fett ein wenig Salz und binde das Papier auf den Kapaun mit Bindfaden. 1½ Stunden vor dem Anrichten, schneide den Bindfaden weg und sehe nach, ob der Kapaun Farbe bekommen. Begieße ihn mit Fett, und gieb ihn heiß zur Tafel.

Nr. 594. Welscher Hahn (ebenso.)

Alle diese Braten, gefüllt oder nicht, können à la Spieß gebraten werden.

Sauce.

Nr. 595.

Vanille-Sauce.

Man lasse ½ Schoppen Milch kochen und schneide für 12 Kreuzer Vanille, wovon vorher das Mark mit dem Messer ausgebohrt ist, mit dem Holze hinein und lasse es wohl mit 4 Loth Zucker kochen; dann rühre einen Eßlöffel

voll Mehl mit etwas kalter Milch recht zart an und lasse es mitkochen, jedoch auf keinem so starken Feuer, sonst brennt es gern an. Rühre 6 Eidotter mit etwas kalter Milch an, gieße nach und nach von der gekochten Milch daran, und am Ende schütte alles zusammen; allein dies darf nicht mehr kochen; rühre es nur herum, und wenn es etwas zu dick sein sollte, so gieße noch ein wenig Milch daran, aber mache es nicht zu dünn. Dann lasse die Sauce durch ein Seihertuch laufen und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 596.

Rothwein-Sauce.

Man lasse 1/4 Schoppen Wasser nebst zwei Loth ganzem Zimmt und 12 Loth gestoßenem Candis-Zucker kochen, rühre das Ganze so lange, bis der Zucker anfängt, sich zu ziehen; dann gieße 1 1/2 Schoppen guten rothen Wein nebst der Schale von einer Citrone dazu, lasse denselben heiß werden, jedoch nicht kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so siebe die Sauce und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 597.

Rosinen-Sauce mit Wein.

Man belese 4 Loth kleine und 2 Loth große

Rosinen recht sauber, mache die Stiele weg und wasche dieselben einige Mal in heißem Wasser, damit der Sand abgeht. Dann lege sie in ein Sieb, damit das Wasser schön abrinnt; alsdann thue sie in ein Casserol nebst 1½ Schoppen weißem Wein, der Schale von 1 Citrone, 12 Loth Zucker und 1 Stück ganzen Zimmt; lasse dies alles wohl verkochen, jedoch siebe bei'm Anrichten die Sauce nicht, sondern nimm den Zimmt und die Citronenschale heraus und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 598.

Hagenbutten-Sauce.

Wasche 1 Schoppen getrocknete Hagebutten recht rein in warmem Wasser und stelle sie Morgens früh bei, gieße 2 Schoppen Wasser daran und lasse sie so lange kochen, bis das Wasser eingekocht ist. Dann treibe sie mit 1 Schoppen Wein durch einen Seiher; ist dies geschehen, so rühre 1 Eßlöffel voll Mehl mit etwas Wasser an, gieße dasselbe, sowie die Schale von 1 Citrone, ½ Pfund Zucker und ein Stück ganzen Zimmt daran und lasse das Ganze noch ½ Stunde zusammen kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lasse die Sauce durch ein feines Sieb laufen. Sollte dieselbe zu dick

geworden sein, so verdünne sie mit Wein oder Wasser.

Nr. 599.

Milch-Sauce.

Wird ebenso behandelt wie Vanille-Sauce, Nr. 595, nur lasse anstatt Vanille 2 Loth ganzen Zimmt mit kochen.

Nr. 600.

Chocolade-Sauce.

Lasse 1½ Schoppen Milch kochen und lege 3 Täfelchen Chocolade in eine Schüssel, gieße von der kochenden Milch darüber, lasse sie wieder zurücklaufen und fahre so fort, bis die Chocolade ganz vergangen ist; dann nimm noch 4 Loth Zucker dazu, rühre 3 Eidotter mit ¼ Schoppen kalter Milch an und lasse sie hineinlaufen.

Sobald dies Letztere hinein kommt, darf die Sauce nicht mehr kochen, sondern muß nur heiß gehalten werden.

Nr. 601.

Punsch-Sauce.

Lasse 1½ Schoppen Wein nebst 12 Loth Zucker und Zimmt kochen, thue die Schale von

1 Citrone dazu und lasse es wohl kochen; rühre 2 Caffeelöffel voll Mehl mit Arac an, so daß ungefähr 4 Eßlöffel voll Arac hinein kommen und drücke den Saft von 2 Citronen durch einen groben Seiher hinzu. Alsdann rühre in einer Schüssel 4 Eigelb an und gieße nach und nach von der Punsch-Sauce hinzu, ziehe sie jedoch vom Feuer zurück und rühre die Sauce noch einige Minuten fort, damit die Eier nicht gerinnen; lasse alsdann dieselbe durch einen Seiher laufen und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 602.

Himbeeren-Sauce.

Wasche 2 Schoppen Himbeeren aus und lasse sie in ½ Schoppen Wasser nebst 12 Loth Zucker und 1 Stück Zimmt recht gut kochen. Sind sie recht weich, so drücke dieselben durch ein feines Sieb mit 1 Schoppen Wein, gieße ihn aber nur nach und nach daran, damit der Saft gut heraus kommt. Schütte alsdann die Sauce in ein Casserol und versuche dieselbe, ob sie süß genug ist; rühre 1 Kochlöffel voll Mehl recht zart mit etwas Wasser an, lasse es mitkochen, jedoch nur einen Augenblick. Die Sauce darf weder zu dick noch zu dünn sein und muß bei diesem Falle entweder noch kochen oder mit

Wein verdünnt werden und muß warm auf die Tafel kommen.

Nr. 603.

Wein=Sauce mit Eier.

Man stelle 1 Schoppen Wein nebst 1 Stück Zimmt, 1 Citronenschale und 8 Loth Zucker auf das Feuer und lasse es wohl kochen; rühre einen guten Kochlöffel voll Mehl mit 1/4 Schoppen Wasser an und lasse dies mit kochen; ferner rühre 3 Eigelb mit einer oberen Caffeeschale voll guten Rahm an und lasse es auch hineinlaufen, jedoch erst kurz vor dem Anrichten. Das Ganze muß alsdann immerwährend gerührt sein, bis es heiß geworden ist, alsdann durch einen Seiher laufen und heiß zur Tafel gegeben werden.

Nr. 604.

Heidelbeeren=Sauce.

Lasse 2 Schoppen Heidelbeeren mit 1/2 Schoppen Wasser kochen; wenn sie weich sind und das Wasser eingekocht ist, so drücke sie mit 1 Schoppen Wein durch, setze sie wieder auf das Feuer und thue 1 Stück ganzen Zimmt, sowie die Schale von 1 Citrone dazu. Rühre 1 guten Kochlöffel voll Mehl mit 1/2 Schoppen Wein an,

und gieße dieses nebst 12 Loth Zucker hinein. Hat es gut gekocht, so versuche, ob es süß genug, und nicht zu dick oder zu dünn ist; alsdann treibe die Sauce durch ein Haarsieb und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 605.

Zwetschgen-Sauce.

Lasse 60 schöne ausgekernte Zwetschgen in ¼ Schoppen Wasser so lange auf dem Feuer, bis das Wasser eingekocht ist und verfahre, wie bei Nr. 604 angegeben ist.

Nr. 606.

Kirschen-Sauce von Weichselkirschen.

Nimm 2 Pfund Weichselkirschen mit den Kernen und stoße sie in einem Mörser; dann lasse dieselben in ½ Schoppen Wasser kochen und verfahre, wie in Nr. 604 gesagt ist.

Nr. 607.

Johannistrauben-Sauce.

Nimm 2 Schoppen abgepflückte Johannisbeeren und stoße sie in einem Mörser; dann setze sie mit ¼ Schoppen Wasser zum Feuer und verfahre, wie bei Nr. 604; allein nimm mehr Zucker dazu.

Nr. 608.

Anis-Sauce.

Stoße etwas Anis (etwa für 2 kr. recht fein, koche dies in 1 Schoppen Wasser nebst 12 Loth Zucker und verfahre gerade wie bei der Wein-Sauce mit Eier, siehe Nr. 603, angegeben ist.

Nr. 609.

Citronen-Sauce.

Lasse 1½ Schoppen Wein mit 16 Loth Zucker kochen; dann rühre 1 kleinen Kochlöffel voll Mehl mit ¼ Schoppen Wasser an und schütte dies hinzu. Sodann stoße das Mark von 3 Citronen mit 4 Eidottern in einem Mörser ganz fein, und reibe die Schalen von den 3 Citronen dazu; wenn das Erstere gekocht hat, so lasse das Letztere langsam hineinlaufen, gieb jedoch wohl Acht, daß es nicht zusammenläuft. Treibe die Sauce durch einen Seiher und gieb sie heiß zur Tafel.

Nr. 610.

Orangen-Sauce.

Nimm 4 Orangen und verfahre gerade so wie bei der obengenannten Citronen-Sauce Nr. 609.

Nr. 611.

Wibb-Sauce.

Schlage 8 ganze Eier mit 2 gehauften Eß-

löffeln voll gestoßenem Zucker mit einem Schneebesen in eine messingene Pfanne und gieße nach und nach 1 Schoppen weißen Wein dazu; schlage immer fort, bis es ganz dick wird, und in dem Moment, wo es dick geworden ist, gieb die Sauce zur Tafel, denn wenn dieselbe steht, wird sie wieder dünn.

Nr. 612.

Mirabellen-Sauce.

Stoße 60 Mirabellen sammt den Kernen, gieße 2 Schoppen Wein daran nebst dem Saft und der Schale einer Citrone und 10 Loth Zucker; lasse dieses wohl kochen. Vor dem Anrichten rühre 2 kleine Eßlöffel voll Mehl mit etwas Wasser an, lasse dies hinzulaufen, und noch ein wenig kochen. Alsdann treibe die Sauce durch einen feinen Seiher und gieb sie zur Tafel.

Alle Arten Salat.

Nr. 613.

Lattich-Salat.

Man putze und wasche den Lattich recht rein, läßt ihn ½ Stunde vor dem Anrichten durch

einen Seiher ablaufen; dann wird er in eine Serviette gelegt und gut ausgeschüttelt, damit er ganz trocken wird; dann legt man ihn in eine Schüssel, thut Salz und etwas Essig daran, und mengt ihn mit zwei Gabeln; nun läßt man den Essig wieder ablaufen, thut etwas fein geschnittenen Schnittlauch und Pimpinelle nebst etwas Pfeffer und das nöthige Oel dazu; wenn der Salat angemacht ist, so darf kein Essig mehr in der Schüssel sein. Zu diesem Salat giebt man gewöhnlich harte Eier.

Nr. 614.

Brunnenkressen-Salat.

Man rupfe vom Kressen die kleinen Sträußchen ab, macht die großen Stengel weg, wascht dieselben einigemal in frischem Wasser, drückt sie mit den Händen so fest wie möglich aus, thut etwas Salz und Essig daran, mengt sie, und läßt den Essig wieder ablaufen. Dann thut man etwas Pfeffer und ziemlich Oel dazu, und mengt das Ganze gut durcheinander.

Nr. 615.

Rapunzel-Salat.

Man putze sorgfältig den Salat, denn zwischen den Blättern und Wurzeln befindet sich

sehr viel Sand; wasche ihn einigemal in frischem Wasser und verfahre weiter damit, wie bei dem Brunnenkressen Nr. 614 gesagt ist.

Nr. 616.

Cichorien-Salat.

Suche zarte Cichorien, welche schön gelb sind, heraus, und verfahre wie bei dem Rapunzel-Salat Nr. 615.

Nr. 617.

Rettig-Salat.

Man wascht und schabt die Rettige recht rein, schneidet sie dann in dünne runde Scheiben, salzt dieselben und läßt sie eine halbe Stunde stehen; alsdann schüttelt man sie gut durcheinander, läßt das Wasser ablaufen, thut etwas Pfeffer, einige ganz fein geschnittene Charlotten und das nöthige Oel dazu und mengt es gut durcheinander.

Zum Frühstück werden sie statt rund, länglich geschnitten, gesalzt und mit Butter gegeben.

Nr. 618.

Sellerie-Salat.

Man putze einige große Sellerieköpfe oder Wurzeln, mache die schönen grünen Blätter da-

von weg und lege sie in's Wasser. Dann läßt man Wasser kochend werden und legt die Sellerieköpfe ½ Stunde hinein; dann legt man sie in kaltes Wasser. Nun läßt man dieselben auf einer Serviette trocknen, schneidet sie dann schön würflich, giebt die Blättchen dazu nebst Salz und Essig, schüttelt sie einigemal herum, läßt den Essig wieder ablaufen, thut etwas Oel und Pfeffer daran, und mengt ihn vorsichtig.

Nr. 619.

Feld-Salat mit Rothrüben.

Man putze und wasche den Feldsalat sehr rein, nimmt dann etwas eingemachte Rotherüben dazu, und macht den Salat gut an, wie schon gesagt worden ist. Man kann auch einige Kartoffeln dazu thun, wenn man will.

Nr. 620.

Feld-Salat mit Sellerie.

Man putzt und wascht den Salat sehr rein, wascht und putzt einen Sellerie-Kopf und schneidet ihn ganz dünn zu dem Feldsalat, und verfahrt weiter damit, wie schon angegeben ist.

Nr. 621.

Bohnen-Salat.

Man nehme kleine Bohnen, die halb ausgewachsen sind, wasche und putze sie, lasse sie durch einen Seiher ablaufen und thue sie dann in kochendes Wasser; wenn sie weich sind, so gieße das Wasser ab und lasse sie kalt werden; verfahre weiter damit, wie schon angegeben ist.

Nr. 622.

Häupter-Salat.

Man putze und wasche den Salat sehr rein, legt ihn in eine Serviette und schüttelt denselben gut aus, damit kein Wasser mehr darin bleibt. Dann giebt man eine Hand voll fein geschnittenen Schnittlauch, kleine Charlotten, Pimpinelle und Borasch dazu und macht ihn an, wie schon gesagt worden ist.

Man kann diesen Salat auch mit Rahm anmachen; anstatt dem Oel nimmt man den nöthigen saueren Rahm dazu.

Nr. 623.

Endivien-Salat.

Man putze nur das Gelbe von diesem Salat, denn das Grüne schmeckt bitter, thut etwas Salz und Essig daran, und schüttelt ihn gut

durcheinander; dann läßt man den Essig wieder ablaufen, reibt eine Brodkrust ungefähr ein Finger lang und zwei Finger breit mit Knoblauch dazu, und läßt ihn 1½ Stunde stehen; dann thut man etwas Pfeffer und das nöthige Oel darauf und mengt ihn gut.

Nr. 624.

Gurken-Salat mit Rahm.

Schneide grüne Gurken, die nicht viel Kerne haben, so dünn wie nur möglich mit einem Messer in Scheiben. Für 4 Gurken nimmt man 4 fein geschnittene Charlotten, eine Hand voll fein geschnittenen Schnittlauch, 4 Eßlöffel voll guten Essig, etwas Pfeffer und Salz und ¼ Schoppen guten sauern Rahm und mengt die Masse gut durcheinander.

Man kann auch den Gurkensalat ohne Rahm geben, wenn man statt dem Rahm das nöthige Oel dazu nimmt.

Nr. 625.

Kartoffel-Salat.

Hat man vom Mittagessen gekochte Kartoffeln übrig, so schält man sie gleich nach Tisch, schneidet sie in Scheiben, gießt etwas Fleischbrühe oder Wasser darauf, schneidet eine große Zwiebel fein

hinein, das nöthige Oel, Essig, Pfeffer und Salz dazu, mengt ihn gut, und läßt denselben bis am Abend stehen; will man ihn dann gebrauchen, so schüttet man ein wenig Wasser und Essig daran und mengt ihn gut durcheinander. Auf diese Art ist er besser, als wenn man ihn frisch anmacht.

Nr. 626.

Kartoffel-Salat mit Häring.

Für 3 Personen nimmt man einen Häring, putzt, wascht und schneidet ihn in kleine würfelige Stückchen, zerdrückt die Milchen mit Essig und Oel, und verfährt weiter damit wie bei dem gewöhnlichen Kartoffel-Salat.

Nr. 627.

Kartoffel-Salat mit Aepfel.

Man nimmt dieselbe Proportion wie bei dem Häring-Salat, nur statt dem Häring nimmt man einen Apfel.

Nr. 628.

Italienischer Kartoffel-Salat.

Nimm für 6 Personen eine ziemlich große Schüssel voll gewöhnlich angemachten Kartoffel-Salat, reinige 2 Häringe und 6 Sardellen

recht gut, schneide sie ganz fein, thue sie unter den Salat und streiche diesen oben ganz eben. Siede dann 3 Eier hart ab, lege sie in Wasser, damit sie schnell erkalten, schneide dann das Weiße, sowie das Gelbe, ganz fein, lasse aber ein jedes für sich allein. Ebenso schneide eingemachte Gurken und Rotherüben recht fein und formire mit diesen 4 Sorten auf den Salat einen Stern.

Nr. 629.

Französischer Kartoffel-Salat.

Nimm zur Hälfte Kartoffeln, zur Hälfte eingemachte Rotherüben, und mache den Salat auf gewöhnliche Weise an; nimm aber statt des gewöhnlichen Oels Provencer-Oel.

Nr. 630.

Fisch-Salat.

Man kann Fische, die man oft nach dem Essen übrig behält, noch folgendermaßen zu Salat benützen. Zu 2 Pfund Fischen nimm 6 harte Eier und ½ Pfund Sardellen; schneide dies alles recht fein zusammen nebst Pfeffer, Salz, Essig, Provencer-Oel und 1 Hand voll Kapern. Hat man keine Kapern, so kann man auch fein geschnittene Gurken nebst etwas Senf

nehmen. Alles dies wird wohl vermengt. (Sehr empfehlenswerth für Leute mit s. g. Katzenjammer.

Nr. 631.

Linsen-Salat.

Koche die Linsen in Salzwasser, lasse sie durch einen Seiher laufen, dann kalt werden; schneide einige Charlotten hinein, und mache den Salat wie gewöhnlich an.

Nr. 632.

Eier-Salat.

Koche 8 Eier hart ab und lasse sie kalt werden. Dann schneide das Weiße und Gelbe so fein wie möglich; schneide dann eine große Hand voll Borasch, eine Hand voll Kopfsalat und ein wenig Sauerampfer ebenfalls sehr fein; rühre das Eigelb mit 4 Löffeln voll Provencer-Oel, oder gutem Salat-Oel, 4 Löffeln voll Senf, dann nach und nach Essig, Pfeffer und Salz an und mache die ganze Masse gut durcheinander.

Nr. 633.

Ochsengaum-Salat.

Koche 2 bis 3 Pfund Ochsengaum wie Ochsenfleisch ab mit Grünem und Gewürz (die

Brühe kann man zu Suppe verwenden). Wenn er weich gekocht ist, so nimm ihn heraus und schneide ihn in fingerlange und fingerbreite Stücke recht dünn; dann thue 12 fein geschnittene Charlotten, eine Hand voll Schnittlauch, ein wenig Petersilie nebst Pfeffer und Salz mit dem nöthigen Essig und Oel daran, und menge die Masse gut durcheinander. Diesen Salat kann man einige Tage aufbewahren.

Nr. 634.

Schweinefüße-Salat.

Koche 8 Schweinefüße in Salzwasser so lange, bis die Knochen abfallen; dann nimm sie heraus, presse sie zwischen 2 hölzernen Platten und verfahre wie bei Ochsengaumsalat Nr. 633 angegeben ist, nur nimm noch 1 Hand voll Kapern dazu.

Nr. 635.

Kalbsfüße-Salat.

Koche 8 Kalbsfüße in Salzwasser, schäume sie wohl ab, lasse die Brühe durch eine Serviette laufen (diese kann man zu Gelée gebrauchen) und verfahre dann ebenso, wie bei Schweinefüße-Salat Nr. 634.

Nr. 636.

Kalbfleisch mit Schinken-Salat.

Hat man 1 oder 2 Pfund Kalbsbraten übrig, so schneide diesen fein, nimm dazu ½ Pfund fein geschnittenen abgekochten Schinken und verfahre dann wie bei Ochsengaumsalat Nr. 633.

Nr. 637.

Ochsenfleisch-Salat.

Hat man Ochsenfleisch, welches schon einige Tage alt ist, so schneide man es in kleine Stückchen und bereite den Salat wie Ochsengaum-Salat Nr. 633.

Nr. 638.

Bricken-Salat.

Putze und wasche 4 schöne Bricken und schneide sie in halbfingerlange Stückchen. Siede dann 4 Eier hart ab, verrühre das Gelbe mit Provencer-Oel, gieb dazu den nöthigen Essig, Pfeffer und Salz nebst 4 Eßlöffeln voll Senf und eine Hand voll Kapern; menge die Masse durcheinander, schütte sie in eine Salatschüssel und verziere sie mit eingemachten Oliven.

Nr. 639.

Salat von Sardellen und Salmen.

Siede 2 Pfund Salmen in halb Salzwasser, halb Essig, einer Hand voll Salz und etwas Salpeter ab, damit der Salm schön roth wird, und lasse ihn dann kalt werden. Dann putze und wasche 24 Sardellen, nimm die Gräthen heraus und mache eine jede von einander. Alsdann putze 4 Salathäuptchen, schneide die Herzen heraus, zertheile sie in 4 Theile, lege den Salmen auf eine Platte und verziere ihn mit dem Salat und den Sardellen. Sodann siede 4 Eier hart ab, verrühre das Gelbe mit Provencer-Oel, gieb den nöthigen Essig, Pfeffer, Salz und 1 Hand voll Kapern dazu, menge es gut und schütte diese Sauce über den Salmen und die Sardellen.

Nr. 640.

Forellen-Salat mit Gans- oder Welschen-Leber-Sauce.

Koche oder dämpfe eine Gans- oder Welschen-Leber, dann schabe sie ganz fein, rühre sie mit Provencer-Oel, etwas Essig, Salz und Pfeffer an, treibe diese Sauce durch einen Seiher, damit keine Haut darin bleibe. Dann siede 2 Forellen ab, mache die Gräthen heraus, lege

die Forellen auf eine Platte und gieße die Sauce darüber.

Nr. 641.

Orangen=Salat.

(Bei einem Ball oder Thée-Dansante.)

Mache die Schale nebst der weißen Haut von 4 Orangen ab, die kleine Stückchen vorsichtig auseinander, jedoch so, daß ein jedes Stückchen für sich allein bleibt; lege sie dann in ein Compotier, streue 1 Pfund fein gestoßenen Zucker darauf und menge dies gut durcheinander.

Compote.

Nr. 642.

Compote besonderer Art.

Nimm zur Hälfte sauere, zur Hälfte süße Kirschen, steine sie aus, gieb auf 2 Pfund Kirschen 1/4 Pfund Zucker in ein Casserol (Kirschen und Saft) und lasse sie langsam kochen. Sind die Kirschen weich, so nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, lasse die Sauce mit ein wenig Zimmt und Citronenschale wohl einkochen und gieße sie über die Kirschen.

Nr. 643.

Compote von dürren Zwetschgen.

Die dürren Zwetschgen werden mehrere Mal in warmem Wasser gewaschen, dann in dem nöthigen Wasser, 1/2 Schoppen Wein nebst Zucker, Zimmt und Citronenschale 2 Stunden lang gekocht.

Nr. 644.

Compote von dürren Kirschen.

Werden ebenso behandelt, nur müssen sie einige Stunden in lauem Wasser weichen.

Nr. 645.

Compote von Mirabellen.

Werden wie die Zwetschgen behandelt.

Nr. 646.

Compote von Brünellen.

Werden ebenso wie die Zwetschgen behandelt, kommt aber etwas mehr Zucker daran, weil sie sich sauer kochen.

Nr. 647.

Compote von Pflaumen.

Die Pflaumen werden in viel kochendem Wasser abblanchirt, dann auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abziehe, und später mit gehörig Zucker gekocht.

Nr. 648.

Compote von kleinen getrockneten Birnen.

Werden über Nacht in laues Wasser eingeweicht, mehrere Male gewaschen und dann wie die Zwetschgen behandelt.

Nr. 649.

Compote von getrockneten Aepfelschnitzen.

Werden ebenfalls einigemal in lauem Wasser gewaschen und dann behandelt wie die Zwetschgen.

Nr. 650.

Compote von Birnenschnitzen.

Die Behandlung ist wie bei den Aepfelschnitzen; nur bedürfen sie weniger Zucker.

Nr. 651.

Kirschen-Compote.

Mache von 2 Pfund Kirschen die Stiele ab; lasse 4 Schoppen Wasser kochend werden, lege dieselben hinein und lasse sie langsam kochen. Sind sie weich, so nimm sie heraus, jedoch so, daß sie ganz und unverletzt bleiben, lasse das Wasser einkochen, bis auf 1 Schoppen, lege 1 Stück Zimmt und 4 Loth Zucker hinein, lasse

diese Brühe einkochen, bis sie sich ziehen will und begieße dann die Kirschen damit.

Nr. 652.

Borsdorfer Aepfel-Compot.

Schneide 20 Borsdorfer Aepfel in der Mitte entzwei, schäle sie ab, nimm die Kerne heraus und lege sie in Wasser. Dann schäle noch 4 große, sauere Aepfel, schneide sie in Stückchen und lasse sie mit den Borsdorfer Aepfelschalen in 8 Schoppen Wasser ganz weich kochen. Dann lasse den Saft durch eine Serviette laufen, nimm die Stückchen heraus in ein Sieb und verrühre sie. Alsdann gieße den gesiebten Saft darüber und drücke das Ganze noch einmal durch ein grobes Tuch. — Gieb 1 Schoppen Wein, die Schale von 1 Citrone und ½ Pfund Zucker mit diesem durchgesiebten Saft in ein Casserol, thue die Aepfelstücke aus dem Wasser dazu und lasse sie weich kochen; dann nimm sie mit einem Löffel heraus und lege sie auf eine Compote-Schüssel. Lasse den Saft durch ein Tuch in ein Casserol laufen, nebst ¼ Pfund Zucker, und nachdem er abgeschäumt ist, ganz kurz einkochen. Drücke alsdann den Saft von 1 Citrone dazu, nimm ihn vom Feuer weg, gieße ihn auf eine flache Platte und lasse ihn kalt

werden. Ist es Zeit zum Anrichten und der Saft kalt geworden, so schneide ihn in Riemen und belege die Aepfel damit.

Nr. 653.

Erdbeeren-Compote.

Lese 6 Schoppen Erdbeeren sauber aus und wasche sie in Wasser ab. Gieb in ein Casserol, 3/4 Pfund Zucker, 1 Schoppen Wasser und lasse den Zucker wohl verkochen. Lege die Erdbeeren hinein, lasse sie nur einige Wallen kochen gieße sie dann in einen Seiher, lasse den Saft ablaufen, gieb die Erdbeeren in eine Schüssel, koche den Saft kurz ein, gieße ihn über die Erdbeeren und gieb sie zur Tafel.

Nr. 654.

Johannisbeeren-Compote.

Nimm 4 Schoppen Johannisbeeren und verfahre damit, wie mit den Erdbeeren.

Nr. 655.

Pfirsich-Compote.

Schneide 30 Pfirsiche in der Mitte von einander, schäle sie ab, und lege sie in frisches Wasser. Dann nimm die Steine heraus, blanchire

sie in Wasser, wie Mandeln und ziehe die Haut ab; gieße in ein Casserol 4 Schoppen Wasser und blanchire die geschälten Pfirsiche mit einer Walle ab, damit die Säure davon kommt. Dann nimm sie heraus, gieße in ein Casserol 1 Schoppen Wasser, lege ¾ Pfund Zucker hinein, auch ein Stückchen Zimmt und die Schale von 1 Citrone; lasse den Zucker verkochen, gieb die abblanchirten Pfirsiche dazu und lasse sie darin weich kochen. Alsdann nimm ein Stückchen nach dem andern heraus auf eine Schüssel, treibe den Saft durch ein reines Tuch in ein anderes Casserol, gieb die Pfirsichsteine dazu, lasse den Saft so kurz einkochen, wie einen dicken Syrup, gieße eine obere Caffeeschale voll Malaga dazu, dieses über die Pfirsiche, lege die Steine oben darauf und gieb sie kalt zur Tafel.

Nr. 656.

Birnen-Compote.

Schäle 40 kleine Birnen ab, lasse die Hälfte von den Stielen daran und lege sie dann in eine Schüssel, sie dürfen aber nicht ausgewaschen werden. Gieb eine starke Hand voll Mehl daran, mische die Birnen untereinander, damit das Mehl daran hängen bleibt,

lasse in einer Backpfanne 1 ½ Pfund Schmalz heiß werden und backe die Birnen langsam, damit sie schön gelb und weich werden. Wird es Zeit zum Anrichten, so bestäube sie stark mit Zucker und Zimmt, richte sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

Nr. 657.

Birnen-Compote auf eine andere Art.

Backe 40 kleine Birnen in Schmalz, wie die vorhergehenden. Gieße in ein Casserol 4 Schoppen Wein, dazu ½ Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmt und 4 Loth fein würfelig geschnittenes Citronat; lasse den Syrup etwas einkochen und nimm den Schaum davon ab. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm das Stückchen Zimmt aus dem Syrup heraus, gieße diesen über die Birnen und gieb sie zur Tafel.

Nr. 658.

Ananas-Compote.

Schneide 2 oder 3 Ananas in Scheiben und das Aeußere recht sauber weg. Dann gieße in ein Casserol 1 ½ Schoppen Wein, gieb dazu ¼ Pfund Zucker und ein Stückchen Zimmt, lasse den Zucker 1 Walle aufkochen, wasche die Ananas in frischem Wasser sauber aus und

lasse sie langsam kochen. Sind sie weich, so nimm sie heraus auf eine Schüssel, koche den Syrup kurz und begieße das Compote damit.

Nr. 659.

Stachelbeeren-Compote.

Zupfe von 6 Schoppen guten reifen Stachelbeeren die Stiele ab, blanchire sie nur eine Walle in Wasser, schütte dieses weg und gieße die Stachelbeeren nochmals mit kaltem Wasser ab, damit sie kalt werden. Dann gieb in ein Casserol 2 Schoppen Wein, etwas Zucker, ein Stückchen Zimmt, die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 Citrone und lasse dies auf dem Feuer zur Hälfte einkochen; dann gieb die blanchirten Stachelbeeren hinzu, lasse sie noch eine Walle kochen, nimm sie dann mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Schüssel, koche den Syrup so kurz, wie bei den andern Compote-Arten, gieße ihn über die Stachelbeeren und gieb sie zur Tafel.

Nr. 660.

Mirabellen-Compote.

Schneide Mirabellen von einander, schäle sie ab, nimm die Steine heraus, lege erstere in frisches Wasser, blanchire sie einigemale und verfahre, wie bei den Amarellen Nr. 667 angegeben ist.

Nr. 661.

Quitten-Compote.

Schneide 14 Quitten, eine jede in 4 Theile, schäle sie ab, schneide jeden Theil sehr klein, damit sie im Kochen recht weich werden, wasche sie sauber aus, lege sie in ein reines Casserol, nebst 3 Schoppen Wein, 3 Schoppen Wasser, 3/4 Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmt und die Schale von 1 Citrone und setze die Masse auf Kohlenfeuer, damit sie langsam einkoche. Wenn die Quitten ganz kurz eingekocht und noch nicht weich sind, so gieße noch 2 Schoppen Wasser, oder noch besser, 2 Schoppen Wein daran.

Nr. 662.

Hagebutten-Compote.

Wasche 3 Schoppen ausgekernte Hagenbutten sauber aus, lege sie in ein Casserol oder in einen Tiegel, gieße 2 Schoppen Wein und 2 Schoppen Wasser bei, gieb 1/4 Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmt und die Schale von einer Citrone dazu, (Zimmt und Citronenschale werden herausgenommen, ehe das Compote angerichtet wird), setze das Casserol mit dem Compote auf Gluth, lasse die Hagebutten weich

werden, richte sie dann auf eine Schüssel, koche den Saft ganz kurz, gieße ihn über das Compote und gieb es zur Tafel.

Anmerkung. Marmelade von Hagebutten wird ebenso bereitet, wie Quitten-Compote, nur daß man 4 statt 3 Schoppen dazu nehmen muß.

Nr. 663.

Borsdorfer Aepfel-Compote anderer Art.

Schäle 18 Borsdorfer Aepfel und höhle sie mit einem Rübenbohrer so aus, daß das Aeußere so dick ist, wie ein Federkiel. Mache eine Wein-Crême, wie sie bei Nr. 67 7 beschrieben ist, fülle die Aepfel damit ganz voll, mache die obere Oeffnung mit einem Stückchen Brod zu, lege die Aepfel auf eine Tortenpfanne, streue ein wenig Mehl darauf und backe sie in 2 Pfund Schmalz schön gelb. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege sie auf eine Schüssel, stäube Zucker und Zimmt darauf und gieb sie zur Tafel.

Nr. 664.

Melonen-Compote.

Schäle eine große oder 2 kleine Melonen ab, schneide sie in kleine Stücke und wasche sie sauber aus. Dann gieße in ein Casserol ein Schoppen Wein, gieb 1/4 Pfund Zucker und

ein kleines Stückchen Zimmt dazu und lasse es gut kochen; alsdann lege die Melonenstücke hinein, lasse sie einige Wallen kochen, lege sie auf eine Schüssel, koche den Syrup ganz kurz und gieße ihn über die Melonen. Am besten sind sie kalt.

Nr. 665.

Zwetschgen-Compote.

Schäle 150 Zwetschgen ab, nimm die Steine heraus und lege dieselben in frisches Wasser. Gieb dann in ein Casserol oder in einen Tiegel ½ Pfund Zucker, 1 Schoppen Wein oder Wasser, die Schale von einer Citrone und ein Stückchen Zimmt und lasse den Zucker verkochen. Hernach lege die Zwetschgen hinein und lasse sie einige Wallen aufkochen. Wenn sie weich sind, so nimm sie mit einem Löffel heraus auf eine Schüssel, koche den Syrup ganz kurz ein, gieße ihn über die Zwetschgen und gieb sie zur Tafel.

Nr. 666.

Himbeeren-Compote.

Lese 6 Schoppen Himbeeren sauber aus, wasche sie in Wasser, gieße sie in einem Seiher und lasse das Wasser ablaufen. Dann gieb in ein

Casserol ³/₄ Pfund Zucker, 1 Schoppen Wasser, lasse dies wohl kochen, thue alsdann die Himbeeren dazu und verfahre, wie bei Erdbeeren-Compote angegeben ist.

Nr. 667.

Amarellen-Compote.

Schneide Amarellen in eben der Anzahl, wie bei den Weichseln angegeben ist, in der Mitte von einander, nimm die Steine heraus, schäle die Kirschen ab, lege sie in frisches Wasser und blanchire sie mit einer Walle. Dann gieb in ein Casserol 2 Schoppen Wein, ¹/₂ Pfund Zucker, ein kleines Stückchen Zimmt und die Schale von einer Citrone; lasse den Zucker verkochen, lege die Amarellen hinein, lasse sie einige Wallen aufkochen und nimm sie wieder heraus auf eine Schüssel. Den Saft treibe durch ein reines Tuch in ein sauberes Casserol, setze ihn auf Gluth, schäume ihn sauber ab, lasse ihn ganz kurz einkochen, gleich dem Syrup von Aepfeln, und gieße ihn über die Amarellen.

Nr. 668.

Reine-Claude-Compote.

Schneide nach Maßgabe des Gebrauchs Reine-Claude in der Mitte von einander und verfahre ganz wie mit den Amarellen.

Nr. 669.

Aprikosen-Compote.

Schneide 16 Aprikosen in der Mitte von einander, schäle sie ab, lege sie in kaltes Wasser und verfahre mit ihnen und den Steinen, wie bei den Pfirsichen angegeben ist.

Nr. 670.

Vallendaer Birnen-Compote.

Schäle 20 Stück Birnen, schneide die Stiele zur Hälfte weg, setze eine neben die andere in ein Casserol, gieße so viel Wasser darüber, daß es demselben gleich ist, nebst 1 Schoppen Wein, einem Stückchen ganzen Zimmt und 6 Loth Zucker; stelle sie fest zugedeckt in einen heißen Backofen, der aber nicht eher aufgemacht wird, bis 3 Stunden herum sind, dann siehe nach. Sind die Birnen weich, so nimm sie heraus und lasse den Saft noch einkochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 671.

Borsdorfer Aepfel-Compote besonderer Art.

Schäle 20 Stück Borsdorfer Aepfel, bohre sie so tief wie möglich mit einem spitzen Messer

aus, dann drücke kleine, reingewaschene Rosinen hinein, setze die Aepfel einen neben den andern in ein Casserol, gieb dazu ½ Pfund Zucker und 1 Schoppen Wein und lasse sie weich werden. Koche die Schalen mit noch einem Schoppen Wein ganz weich; drücke den Saft aus und nimm die Aepfel heraus. Wenn sie weich geworden sind, setze sie schön auf eine Platte, dann lasse den Saft nebst ¼ Pfund Zucker und dem Saft von einer Citrone kurz einkochen, siebe dieses über die bereiteten Aepfel, und gieb sie warm zur Tafel.

Nr. 672.

Crême von Himbeeren.

Lese 3 Hände voll Himbeeren aus, treibe sie mit einem Kochlöffel durch ein Haarsieb, lege das Durchgetriebene in ein sauberes Casserol, schlage von 8 Eiern die Dotter und 2 ganze Eier dazu; dann thue noch ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker, 1 Schoppen Champagner-Wein und 1 Schoppen Himbeerensaft daran; setze die ganze Masse auf das Feuer und rühre wohl darin, bis sich oben ein rother Schaum bildet. Dann stelle sie an einen kühlen Ort.

Anmerkung. Auf diese Art wird auch die Crême von Erdbeeren bereitet.

Nr. 673.

Crême von Weichselkirschen.

Nimm von 200 Weichselkirschen die Stiele ab, lege sie in einen Mörser und stoße sie sammt den Steinen recht fein zusammen. Dann treibe diese Masse durch ein Haarsieb in ein Casserol, gieb von 10 Eiern die Dotter, 2 ganze Eier, 1 Schoppen Wein, ein Stückchen Zimmt, Zucker und ½ Schoppen Malaga-Wein dazu, setze die ganze Masse auf's Feuer und verfahre damit, wie bei den Himbeeren gesagt ist.

Nr. 674.

Chocolade-Crême.

Koche ¼ Pfund fein geriebene Chocolade mit 1½ Schoppen Milch auf gelindem Feuer, schlage dann 12 Eigelb in ein Casserol, gieße einen Kaffeelöffel voll laue Milch daran und rühre dies wohl durcheinander. Alsdann gieße die mit Milch gekochte Chocolade unter beständigem Umrühren unter die Eigelbe, gieb noch ½ Schoppen guten Rahm und 6 Loth gestoßenen Zucker dazu und setze diese Masse auf's Feuer, aber es muß beständig darin gerührt werden, damit sie nicht zusammenlaufe. Wenn sie anfangen will dick zu werden, so gieße sie auf eine Platte und gieb die Crême kalt zur Tafel.

Nr. 675.

Englische Crême.

Reibe 3 bittere Pomeranzen auf Zucker ab, lege das Abgeriebene in ein Casserol, drücke den Saft von den Pomeranzen dazu, gieb 2½ Schoppen guten Wein und 12 Loth fein gestoßenen Zucker daran. Koche 4 Loth Hausenblase mit 1 Schoppen Wasser recht klar und gieb diese zu der ganzen Masse. Schlage von 14 Eiern die Dotter in ein Casserol, rühre sie wohl ab, gieße die Masse dazu, setze die Crême auf ein Feuer und ziehe sie beständig mit dem Schöpflöffel auf, damit sie nicht zusammenlaufe. Wenn sie anfängt dick zu werden, so treibe sie durch ein Haarsieb in ein sauberes Geschirr, gieße die Crême in eine Form oder auf eine Platte und setze dieselbe an einen kühlen Ort.

Nr. 676.

Französische Crême.

Gieße in ein Casserol 2½ Schoppen guten Rahm und lasse ihn einigemal aufkochen. Reibe die Schale von 2 Citronen auf Zucker ab und lege sie in denselben nebst einem kleinen Stückchen Zimmt und ¼ Pfund Bisquit, welche aber zuvor in 1 Schoppen Milch eingeweicht

sein muß. Setze die Masse auf ein Feuer und rühre beständig darin. Wenn sie anfängt dick zu werden, so setze sie vom Feuer und lasse sie halb kalt werden; dann schlage 4 ganze Eier und 6 Dotter daran und treibe die Masse durch ein Haarsieb. Hierauf thue ½ Schoppen Burgunderwein und 4 Loth eingemachte, feingeschnittene Weichseln hinein und mache alles untereinander. Gieße dann die Masse in eine Form oder auf eine Platte, setze sie in einen nicht gar zu heißen Ofen, damit die Crême nun trocken werde, und gieb sie zur Tafel.

Nr. 677.

Wein-Crême.

Schlage die Dotter von 12 Eiern in einen Topf, gieße 2½ Schoppen Wein dazu, mache dies wohl untereinander, und lasse es durch ein Haarsieb in ein sauberes Casserol laufen; gieb dazu die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Pomeranzen, den Saft von den 2 Pomeranzen, 10 Loth Zucker und 8 gestoßene Nägelein; setze diese Masse auf ein Feuer und rühre beständig darin, bis sie anfängt zu kochen. Dann nimm sie herunter, rühre aber fort, bis sie halb kalt ist und gieße sie dann auf eine Platte, damit sie ganz kalt wird. Hierauf bestreue

die Crême oben einen Messerrücken dick mit feingestoßenem Zucker, mache eine Schaufel glühend, und halte sie darüber, damit der Zucker etwas gelb werde.

Nr. 678.

Anis-Crême.

Lese ½ Hand voll Anis sauber aus und siede ihn einige Wallen in 2½ Schoppen Milch oder Rahm, damit der Geschmack heraus kommt. Setze die Masse vom Feuer und schlage in ein Geschirr 12 Eidotter. Wenn die Milch mit dem Anis kalt ist, so gieße sie an die Eidotter, rühre alles wohl durcheinander, schlage es durch ein Haarsieb in ein reines Geschirr, gieb ¼ Pfund Zucker dazu und verfahre mit der Crême, wie schon einigemal gesagt ist.

Nr. 679.

Haferkerne-Crême.

Lese 2 starke Hände voll Haferkerne aus, wasche sie sauber in lauem Wasser, thue sie in einen Topf voll frisches Wasser, und lasse sie so lange kochen, bis nur 3 Schoppen bleiben. Wenn so viel, als 1 Schoppen eingesotten hat, so lasse das andere durch ein sauberes Tuch laufen, schlage die Dotter von 15 Eiern aus, rühre sie wohl untereinander, gieße die 3 Schoppen

Saft von dem ausgekochten Hafer hinein, gieb dazu eine auf Zucker abgeriebene Citrone oder Pomeranze und 1/4 Pfund Zucker und schlage die Crême durch ein Haarsieb, damit sie recht werde. Dann bestreiche eine Form oder Platte mit frischer Butter, gieße die Crême hinein, siede sie in Wasser, und verfahre wie bei den Vorhergehenden.

Nr. 680.

Punsch-Torte.

Nimm 1 Pfund gesiebten Zucker, 20 Eigelbe und 12 eierschwer feines Mehl. Rühre den Zucker mit den Eigelben 1 Stunde lang, nebst dem Abgeriebenen von 1 Citrone. Alsdann schlage 14 Eiweiße zu einem steifen Schnee, menge das Mehl und den Schnee zu gleicher Zeit unter den Zucker; belege 3 Tortenbleche mit Papier, bestreiche sie mit Butter, fülle in jedes Blech einen gleichen Theil von der Masse, stelle sie alle in einen gelind heißen Ofen und backe sie gelb. Löse alsdann das Papier ab, lege ein ausgeschnittenes Papier auf die Platte und eine Lage von der Torte darauf. Sodann rühre 1 Hand voll Zucker in 1 Glas Arac, schütte den dritten Theil davon auf die Lage, streiche eingemachte Kirschen darauf, lege wieder eine Tortenlage, schütte vom Arac darauf und überstreiche es mit

Quittenmark; nun lege die dritte Lage, übergieße sie mit dem Rest vom Arac und mache eine Glasur darüber.

Nr. 681.

Elisen-Torte.

1/2 Pfund Mandeln werden belesen und ungeschält, mit einem saubern Tuche abgerieben, dann gröblich gestoßen. Dazu kommt 1/2 Pfund gestoßener Zucker, 1/2 Pfund frische Butter, 1/2 Pfund feines Mehl und 2 Eier. Dieses alles wird auf einem Backbrett wohl durcheinander verarbeitet, zur Torte formirt und um den Rand ein 2 fingerbreites Papier gemacht. Zum Füllen kann man Himbeeren oder Johannisbeeren gebrauchen. Dann wird die Torte schön gelb gebacken. Sie läßt sich über 8 Tage lang aufbewahren.

Nr. 682.

Crême-Torte.

Belege den Boden eines Tortenbleches mit Butterteig, Nr. 722, bestreiche ihn mit Eigelb, backe ihn schön gelb, bestreiche dann den Boden mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren und mache folgende Crême. Rühre 1 Kochlöffel voll feines Mehl mit etwas süßem Rahm an, nebst 10 Eigelben, dem Abgeriebenen von 1 Citrone,

ein Ei groß gestoßenem Zucker, verdünne dies mit 1 Schoppen süßem Rahm, setze es auf's Feuer, lasse es unter beständigem Rühren dick werden und dann erkalten; übergieße hierauf die gebackene Torte damit und mache folgende Decke: Schlage von den 10 Eiweißen einen steifen Schnee, menge mehrere Hände voll feinen Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale darunter; bestreiche alsdann eine Form mit Wachs, lege den Schnee darauf und backe ihn langsam gelb; setze ihn dann auf die Crême-Torte und bestreue ihn mit Zucker.

Nr. 683.

Schwarzbrod-Torte.

Nimm 1 Pfund Mandeln, schäle und stoße sie fein, 3/4 Pfund Zucker, 12 Loth Schwarzbrod, recht getrocknet und fein gestoßen und mit 1 Glas Wein angefeuchtet, 18 Eidotter, 1 Loth Zimmt, etwas Nelken und von 1 Citrone die Schale; rühre alles wohl untereinander, zuletzt thue den von obigem Eiweiß geschlagenen Schnee dazu und backe es langsam in einer wohl mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form.

Nr. 684.

Punsch-Torte eigener Art, aber sehr gut.

Mache denselben Teig, oder den, der bei Bisquit-Torte Nr. 686 bezeichnet ist. Am Tage vor dem Gebrauche schneide aus diesem Teig mit einem guten scharfen Messer 3 Torten von ganz gleicher Größe und Höhe. Nimm dann 1 kleines Glas voll Aprikosen-Marmelade, eben so viel Punsch-Essenz, rühre dies ¼ Stunde lang zusammen und belege eine Torte mit der Hälfte dieser Masse; alsdann setze die zweite Torte darauf mit der andern Hälfte der Masse; die dritte Torte drücke vorsichtig mit der Hand oben darauf, so daß sich alles vereinigt und accurade auf einander zu liegen kommt. Bestreue alsdann die Torte mit sehr feinem Zucker und gieb sie zur Tafel. Diese Torte kann an einem kühlen Orte 4 Tage lang aufbewahrt werden.

Nr. 685.

Chocolade-Torte, einfach, aber sehr gut.

Rühre ¼ Pfund feinen Zucker mit 10 Eigelben zu Schaum, menge ¼ Pfund Mehl und ¼ Pfund geriebene Chocolade zusammen. Schlage dann das Weiße von den 10 Eiern zu einem steifen Schnee, und während man diesen unter

die Eier mengt, läßt man handvollweise das Mehl mit der Chocolade hinein fallen, so daß auf den Schnee das Mehl kommt und damit verrührt wird; sodann gieb auch noch ein wenig Vanille dazu. Alsdann bestreiche eine Form mit Butter, belege sie mit einem mit Butter bestrichenem Papier und backe die Torte so langsam, wie möglich. Stürze sie nicht zu schnell, sondern lasse sie zuvor abdämpfen.

Nr. 686.

Bisquit-Torte.

Rühre 14 Eidotter mit $^{3}/_{4}$ Pfund fein gesiebtem Zucker $^{3}/_{4}$ Stunden lang zu einem steifen Schaum, schlage das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee und rühre beides $^{1}/_{4}$ Stunde lang langsam untereinander; dann drücke den Saft von einer Citrone dazu, gieb 12 Loth Stärkemehl, sogenannte Puder, langsam hinein, reibe die Schale von einer Citrone hinzu und backe die Torte in einem sehr gelinden Ofen.

Anmerkung. Alle diese feinen Torten müssen folgendermaßen behandelt werden: Man schneidet von Backpapier einen Boden aus, welcher in die Form paßt, bestreicht ihn mit warmer Butter mittelst eines Pinsels auf beiden Seiten, zuerst aber die Form, schneidet einen Riemen

von Papier, der handbreit höher ist als die Form, legt ihn an die innere Seite derselben, thut dann die Masse hinein und läßt sie langsam backen.

Am besten kann man sich überzeugen, ob die Torte gar ist, wenn man sie langsam aus dem Ofen nimmt; ist sie leicht, so ist sie gut, im andern Falle stellt man sie noch einen Augenblick in den Ofen und stürzt sie dann erst nach 1/2 Stunde.

Nr. 687.

Kartoffel-Torte.

Wird behandelt, wie Bisquit-Torte, nur nimmt man statt Puder 8 Loth wohlgetrocknete, geriebene Kartoffeln, welche einen Tag zuvor hergerichtet werden, aber keinen Citronensaft.

Nr. 688.

Brod-Torte.

Stoße 1/4 Pfund getrocknete Brodrinde, siebe sie durch ein feines Sieb; dann stoße 1/2 Pfund abgezogene Mandeln mit 3 ganzen Eiern. Schlage das Weiße von 14 Eiern zu Schnee, thue das Gelbe, nebst 3/4 Pfund gestoßenem Zucker dazu, schlage es 1/8 Stunde und rühre dann das gestoßene Brod, die gestoßenen Mandeln, gestoßene Nelken, Zimmt und Muskatnuß, 4 Loth klein

geschnittenes Citronat und Orangenschale darunter. Das Brod feuchte aber zuvor mit Cognac, Arac oder Liqueur an, rühre die Masse wohl durcheinander, fülle sie in die Form und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer.

Nr. 689.

Mandel-Torte.

Von 18 Eiern nimm so viel als nöthig ist, um 1/2 Pfund geschälte Mandeln zu reiben oder recht fein zu stoßen (in der Regel sind dazu 3 ganze hinlänglich). Reibe dann die Schale von 1 Citrone darunter, schlage das Weiße von den übrigen Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst 1/2 Pfund gestoßenem Zucker dazu, und schlage es noch ein wenig. Rühre dann diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln, so daß es keine Knollen giebt, siebe einen Eßlöffel voll Mehl dazu, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie, wie schon angegeben ist.

Nr. 690.

Chocolade-Torte.

Stoße 3/4 Pfund Mandeln mit 4 ganzen Eiern recht fein; reibe 8 Loth gute Chocolade auf einem Reibeisen; schlage das Weiße von

14 Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst ¾ Pfund Zucker dazu und schlage es noch einige Minuten; rühre sodann diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln und Chocolade, damit es recht fein werde, thue einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl und ½ Loth gestoßenen Zimmt dazu; fülle dann die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

Nr. 691.

Linzer-Torte.

Reibe oder stoße ½ Pfund geschälte Mandeln mit 4 ganzen Eiern recht fein, knete dann ½ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone darunter, treibe die Masse mit einem Wergelholz federkieldick aus; belege dann den Boden der Form mit eingemachten Weichseln, Johannisbeeren oder dergleichen, lege schmalgeschnittene Streifen von der Masse darüber, bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit Eigelb und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

Nr. 692.

Sand-Torte.

Rühre ¼ Pfund Butter, nebst der abgeriebenen Schale von 1 Citrone, ½ Pfund ge-

stoßenen Zucker und das Gelbe von 10 Eiern zu Schaum; schlage das Weiße von den 10 Eiern zu Schnee und rühre diesen nebst ½ Pfund Mehl unter die erste Masse; fülle dieses in eine mit Butter bestrichene Form und backe die Torte bei mittelmäßigem Feuer.

Nr. 693.

Pistazien=Torte.

Stoße ½ Pfund abgezogene schöne Pistazien mit 2 ganzen Eiern recht fein. Schlage das Weiße von 10 Eiern zu Schnee, gieb das Gelbe nebst 12 Loth gestoßenem Zucker dazu, schlage es noch einige Minuten, rühre es dann nach und nach unter die Pistazien; fülle diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie bei mittelmäßigem Feuer.

Nr. 694.

Spanische Mandel=Torte.

Zu ¾ Pfund trockenem feinen Mehl und ½ Pfund ausgewaschener Butter schlage 2 Eier, knete dieses zu einem Teig, treibe die Hälfte davon federkieldick aus und lege ihn in eine Tortenpfanne. Stoße ¼ Pfund geschälte Mandeln mit 8 Eigelben recht fein, rühre ½ Pfund gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone darunter; schlage das Weiße

von den 8 Eiern zu Schnee und rühre diesen ebenfalls dazu; thue diese Masse auf den Boden der Tortenpfanne, treibe die andere Hälfte des Butterteiges aus, flechte ihn über die Mandelmasse, bestreiche ihn mit Eigelb und backe die Torte bei mittelmäßigem Feuer.

Nr. 695.

Citronen-Torte.

Stoße ½ Pfund geschälte Mandeln mit dem Safte von 4 Citronen, reibe das Gelbe von den Citronen auf Zucker ab und rühre es nebst ¼ Pfund gestoßenem Zucker und das zu Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern dazu. Treibe den Teig aus und schneide von demselben einen Boden nach beliebiger Größe und Form. Lege obige Masse in die Mitte des Bodens, jedoch so, daß ein zwei Finger breiter Rand rings um den Boden bleibt. Schneide dann einen Deckel in beliebiger Form nach der Größe des Bodens, bestreiche den Rand des Bodens mit ein wenig geschlagenem Ei, lege den Deckel darauf, zwicke den Rand mit einem Zwickeisen aus, bestreiche den Deckel ebenfalls mit geschlagenem Ei und backe die Torte.

Man kann auch die Torte, statt mit dem Deckel zu belegen, mit ¼ Zoll breit geschnittenen Streifen von dem ausgewergelten Teig

überflechten und dann mit geschlagenem Ei mittelst eines Pinsels bestreichen. Auch kann man Citronen-Schale unter die Mandeln schneiden oder hacken.

Nr. 696

Croquant-Torte.

Zu dem Weißen von 3 Eiern thue 2 Theile Mehl und 1 Theil Zucker, knete dies mit 1/4 Pfund Butter zu einem Teig, doch nicht zu fest, nur daß man ihn austreiben kann. Streiche eine Form mit Butter aus und thue den federkieldick ausgetriebenen Teig hinein. Rühre dann 1 Eßlöffel voll Mehl nebst zwei Schoppen sauerm Rahm nach und nach auf dem Feuer zu Brei, thue noch einen guten 1/4 Schoppen dicken, sauern Rahm und 6 Eigelb hinzu. Schneide eingemachte Weichseln, Johannisbeeren oder Himbeeren ein wenig fein, rühre sie unter den Brei, gieb diesen dann auf den ausgetriebenen Boden in der Tortenpfanne, lege einige Stückchen Butter darauf, besiebe es mit gestoßenem Zucker und lasse es langsam backen.

Nr. 697.

Mark-Torte.

Rühre 1/4 Pfund Mark, welches zuvor ge-

waschen und getrocknet sein muß, während ½ Stunde zu Schaum, gieb dazu ¼ Pfund mit 2 ganzen Eiern geriebene Mandeln, ¼ Pfund gesiebten Zucker und 6 Eigelbe und rühre das Ganze ¾ Stunden lang zusammen. Schlage das Weiße von den 6 Eiern Schnee, nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone und rühre dieses unter die obige Masse. Belege eine Tortenpfanne mit demselben Teig, wie bei der Croquante-Torte angegeben ist, streue ein wenig feines Weckmehl darauf, lasse die Masse darüber laufen, mache sie mit einem Messer schön gleich und backe sie langsam in einem nicht zu heißen Ofen.

Nr. 698.

Aepfel-Torte.

Von 3 ganzen Eiern, ¼ Pfund Butter und 4 Eßlöffeln voll Salzwasser mache einen Teig und belege damit den Boden einer Tortenpfanne; zwicke schöne Zacken um die Torte herum und bestreue den Teig mit feinem Weckmehl. Schäle schöne Aepfel, schneide sie in 4 Theile und setze so viel wie möglich auf den Teig. Dann schneide 2 Citronate fein würfelig, gieb dazu 4 Loth gewaschene kleine Rosinen, ½ Loth Zimmt und 2 Loth gestoßenen Zucker, bestreue die Torte damit und backe sie schön gelb.

Nr. 699.

Aepfel=Torte mit einem Deckel.

Man mache einen spanischen Teig, belege damit den Boden einer Tortenpfanne, bestreue denselben mit etwas gestoßenem Zucker und Zimmt, schneide die Aepfel so dünn wie möglich, belege den Teig 2 Finger dick damit, streue Zucker und Zimmt, wie zuvor, darauf mit 2 Loth geschnittener Citronate, belege sie ebenso wieder mit Aepfeln, bestreue sie ebenfalls mit Zucker, Zimmt und Citronate, nebst 4 Loth kleinen gewaschenen Rosinen. Dann mache von dem obigen Teig einen dünnen Deckel, lege diesen viermal zusammen, schneide mit einem Messer einigemal hinein, lege ihn wieder auseinander, belege die Aepfel damit und mache von demselben Teig einen fingerbreiten Rand um die Torte herum. Dann verrühre man 2 ganze Eier, bestreiche die Torte damit und bringe sie in einen ziemlich heißen Ofen. Ist die Torte halb gebacken und fängt an gelb zu werden, so nehme man sie aus dem Ofen heraus, bestreue sie mit fein gestoßenem Zucker und setze sie wieder ein, um auszubacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, so muß sie einen schönen Glanz haben; alsdann ist nicht nöthig, daß man sie mit Zucker bestreue.

Anmerkung. Man kann dieselbe Torte auch von Hefenteig machen.

Nr. 700.

Gewöhnliche Kirschen-Torte.

Mache einen Teig von 1/4 Pfund Butter, 3 Eiern und 4 Eßlöffeln voll Salzwasser, im Sommer wo möglich mit dem Messer, (die Butter wird sonst zu warm und nimmt alsdann zu viel Mehl an). Bestreiche eine Tortenpfanne mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, lege den Teig darauf, zwicke rund herum einen hübschen gleichen Kranz, streue noch etwas feines Weckmehl auf den Teig, setze die ausgekernten Kirschen, eine neben die andere, darauf, und backe die Torte in einem heißen Ofen. Wenn sie gebacken ist, so streue etwas gestoßenen Zucker und Zimmt darauf, lasse sie noch einige Minuten auf dem Blech liegen, damit der Teig nicht weich werde und bringe sie dann auf eine Strohdecke, bis sie kalt geworden ist.

Nr. 701.

Kirsch-Torte von Weichseln.

Mache denselben Teig und nimm Alles in derselben Proportion, wie oben; nur nimm

Weichselkirschen, welche zuvor ausgekernt sein müssen. Wenn die Torte halb gebacken ist, so verrühre 6 Loth gestoßenen Zucker mit 2 Eidottern, 8 Eßlöffeln voll gutem süßen Rahm und etwas Zimmt durcheinander, begieße die Torte damit und lasse sie ausbacken. Beim Anrichten ist nicht nöthig, daß man noch Zucker darauf streue.

Nr. 702.

Aprikosen-Torte.

Man mache denselben Teig, wie schon angegeben ist, bestreue ihn mit Weckmehl, schneide die Aprikosen von einander, lege sie recht schön neben einander auf die Torte und backe dieselbe. Ist die Torte gebacken, so streue nicht eher Zucker und Zimmt darauf, bis sie beinahe kalt geworden ist, sonst zieht sie zu viel Saft. Man kann die Kerne schälen und darauf legen.

Nr. 703.

Mirabellen-Torte.

Verfahre damit, wie bei der Aprikosen-Torte angegeben ist.

Nr. 704.

Zwetschgen-Torte.

Das Verfahren ist dasselbe, wie bei der Aprikosen-Torte.

Nr. 705.

Geschälte Zwetschgen-Torte.

Lege so viel Zwetschgen, als zur Torte nöthig sind, einen Augenblick in kochendes Wasser, schäle sie dann und lasse sie etwas kalt werden. Streue etwas mehr Weckmehl auf den Teig und verfahre weiter, wie schon angegeben ist.

Nr. 706.

Aprikosen-Torte mit einem Deckel.

Mache einen guten spanischen Teig, belege den Boden einer Tortenpfanne ganz dünn damit, dann lege so viel Aprikosen als möglich darauf, welche aber zuvor in 1 ½ Pfund Zucker als Marmelade gekocht und durch einen Seiher getrieben werden müssen und mache einen Deckel darauf, wie bei der Aepfel-Torte angegeben worden ist.

Nr. 707.

Stachelbeer-Torte.

Putze und wasche 8 Schoppen Stachelbeeren,

lasse sie einen Augenblick in kochendem Wasser eine Walle schlagen, dann durch einen Seiher laufen; lege sie auf eine Serviette, damit sie trocknen und verfahre weiter damit, wie bei der Kirschen-Torte von Weichseln angegeben ist.

Nr. 708.

Weintrauben-Torte.

Man mache denselben Teig, wie bei der Kirschen-Torte gesagt wurde, und verfahre weiter damit, wie bei der Kirschen-Torte von Weichseln angegeben ist.

Nr. 709.

Käs-Torte.

Man belegt die Tortenpfanne mit demselben Teig und streut Weckmehl darauf. Dann nimmt man von 3 Häfen voll Sauermilch den Käs, rührt ihn recht ab, er darf aber weder zu weich noch zu hart sein; dann rührt man 1 guten Kochlöffel voll Mehl, etwas Zimmt, 8 Loth gestoßenen Zucker und 2 Loth kleine Rosinen darunter, nimmt die Hälfte von einer abgeriebenen Citronenschale und 8 Eier, schlägt dies wohl untereinander und gibt 4 Loth frische Butter dazu; dann gießt man die ganze Masse auf den Teig, verrührt ein ganzes Ei, bestreichet

die Torte damit, backt sie schön gelb und bestreut sie mit etwas Zucker.

Nr. 710.

Käs-Torte auf französische Art.

Mache denselben Teig, nimm aber nur die Hälfte Käs, 4 Eier, etwas Zucker, 6 Eßlöffel voll Provencer-Oel und einen kleinen Kochlöffel voll Mehl; rühre die ganze Masse durcheinander und verfahre ebenso, wie bei der vorhergehenden Torte angegeben ist, nur daß man keine Rosinen, keinen Zimmt und keine Citronenschale dazu gebraucht.

Nr. 711.

Johannisbeeren-Torte.

Nimm ebenfalls den obigen Teig und bestreue ihn mit Weckmehl. Dann belese 4 bis 5 Schoppen Johannisbeeren, bestreue sie mit 1/4 Pfund Zucker, lasse sie eine Zeit lang stehen und schüttele zuweilen daran, damit sich der Zucker allen mittheile. Alsdann schlage das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre 1/4 Pfund gestoßenen Zucker, 1/4 Pfund geriebene Mandeln und die 6 Eidotter hinein; nimm die Hälfte davon unter die Johannisbeeren, mache dies wohl untereinander, und be-

lege den Teig damit; die andere Hälfte lege oben darauf, damit es eine Krust gibt, und backe die Torte bei einem mittelmäßigen Feuer schön gelb.

Nr. 712.

Schnee-Torte.

Rühre 1 Pfund Butter zu Schaum und thue nach und nach ¼ Pfund fein gesiebten Zucker hinzu; dann schlage das Weiße von 16 Eiern zu einem steifen Schnee und rühre diesen nebst 24 Loth Puder und der abgeriebenen Schale von 1 Citrone unter die Butter. Belege den Boden der Tortenpfanne mit Butterteig, lege so dünn wie möglich die Masse darauf und backe die Torte bei einem langsamen Feuer.

Nr. 713.

Eine-Torte.

Koche 12 Eier ganz hart ab, nimm die Dotter heraus, zerdrücke sie ganz fein, ebenso hacke das Weiße recht fein, rühre beides untereinander nebst 2 frischen ganzen Eiern, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, 1½ Viertel frische Butter, 1 Loth Zimmt und die abgeriebene Schale von einer Citrone. Mache den Teig auf ein Backbrett, nimm aber nicht mehr Mehl als nö-

thig ist, und setze ihn dann eine Stunde lang an einen kalten Ort. Bestreue ein Blech mit etwas Mehl, mache von dem Teig einen Boden darauf, thue auf diesen jedes beliebige Eingemachte; schneide dann Riemen fingerbreit und halbfingerdick, und belege das Eingemachte kreuzweise damit. Hierauf backe die Torte schön gar. Bevor man sie zur Tafel gibt, thue man noch eine andere Sorte Eingemachtes in die 4 kleinen Ecken.

Nr. 714.

Mazariner-Torte.

Stoße 1/4 Pfund Mandeln, welche zuvor geschält sind, mit 2 ganzen Eiern; dann rühre 1 Pfund Butter zu Schaum, und unter beständigem Rühren 12 Eigelbe, eines nach dem andern, hinein. Alsdann rühre 3/4 Pfund feinen Zucker, 4 Loth fein geschnittene Citronate, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 1 1/4 Schoppen sauren Rahm und die Butter mit den Mandeln wohl durcheinander. Schlage das Weiße von den 12 Eiern zu Schnee und bringe diesen, nebst 1 3/4 Pfund feinem Mehl, unter die Masse. Ist alles beisammen, so bestreiche eine Pfanne mit Butter, gieße die Masse hinein und backe sie bei gelindem Feuer.

Nr. 715.

Crême-Torte.

Nimm denselben Teig, wie schon angegeben ist, belege eine Tortenpfanne recht dünn damit und mache rings herum kleine Zacken. Lasse 2 Loth Butter in einem Casserol heiß werden, gieb dazu 2 gute Kochlöffel voll Mehl und 1½ Schoppen Milch; mache einen Teig daraus, setze es vom Feuer weg und schlage 8 Eigelbe dazu nebst 6 Loth feinem Zucker. Schlage dann von den Eiweißen einen steifen Schnee, bringe diesen unter die vorige Masse, belege den Teig damit und backe die Torte ganz langsam; dann bestreue sie mit Zucker und Zimmt und gieb sie zur Tafel.

Nr. 716.

Aepfel-Torte mit Schwarzbrod.

Schäle 12 bis 14 Stück Borsdorfer Aepfel, mache die Kerne gut heraus, schneide die Aepfel klein würfelig, und gieb 1 Pfund geriebenes Schwarzbrod, ½ Loth Zimmt, etwas feine Nägelein, ½ Pfund Zucker, 4 Loth geschälte, mit Eiweiß geriebene Mandeln, 4 Loth fein geschnittene Citronate, 4 Loth Pomeranzenschale, 8 Loth kleine und 6 Loth große gewaschene Rosinen dazu. Bestreiche eine Tortenpfanne mit

4 Loth Butter, gieb die Masse hinein, lege oben darauf noch 2 Loth Butter und backe die Torte. Wird sie oben zu dunkel, bevor sie gar ist, so lege Papier darauf und lasse sie gut ausbacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, so lege sie auf eine Platte, bestreue den obern Theil mit 4 Loth Zucker und dem Saft von einer Citrone; dann setze sie noch einen Augenblick in den Ofen, damit sie trocknet und gieb sie zur Tafel.

Nr. 717.

Mandel-Torte auf polnische Art.

Mache den Teig, wie in Nr. 689 angegeben ist. Schäle 12 bis 16 Nüsse, stecke sie in die zubereitete Torte, ehe sie in den Ofen kömmt, und lasse sie mit backen. — Wenn die Nüsse sich nicht gut schälen lassen, so lege sie einen Augenblick in kochendes Wasser und trockne sie dann wieder ab.

Nr. 718.

Bisquit-Lielie.

Schlage 18 Eidotter mit ¾ Pfund Zucker eine Stunde lang; dann schlage das Weiße von den 18 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre diesen, nachdem die Eidotter und der Saft von

2 Citronen ¼ Stunde lang gut gerührt ist, hinein nebst ½ Pfund feinem Mehl und der abgeriebenen Schale von einer Citrone. Dann bestreiche eine Form mit Butter, belege sie mit Papier, bringe die Masse hinein und backe sie langsam in einem nicht sehr heißen Ofen.

Nr. 719.

Linzer Teig.

Gieb zu ½ Pfund fein gestoßenem Zucker ½ Pfund feines Mehl, 12 Loth Butter, ½ Pfund mit 3 Eidottern fein geriebene Mandeln und die Schale von einer Citrone. Schlage noch 3 Eidotter zu der Masse und verarbeite den Teig wohl. Aus demselben kann man auch kleine Backereien machen.

Nr. 720.

Croquante zu machen.

Schäle ¼ Pfund Mandeln und scheide sie länglich, nicht zu fein; dann nimm so viel gestoßenen Zucker, als die Mandeln wiegen; wenn sie geschält sind, röste dieselben mit dem Zucker in einer eisernen Pfanne und rühre beständig, bis sie schön gelb geworden sind; dann rücke die Pfanne etwas vom Feuer ab, nimm einen Löffel voll von der Masse auf ein Brett, drücke

sie mit einer geschälten rohen Kartoffel so dünn wie möglich, und bringe dieses Stück in eine mit Provenzer-Oel bestrichene Form; auf diese Weise fahre man fort, bis die Form voll ist, stürze sie dann auf eine Platte, wenn die Masse noch lau ist, und fülle sie mit Confitüren.

Nr. 721.

Eine feine Torte.

Ein Linzer Teig wird, nachdem er von einander geschnitten ist, mit guter Johannisbeeren-Gelée belegt, dann wieder zusammengelegt und oben mit Zucker bestreut. Siehe Linzer Teig Nr. 719.

Nr. 722.

Ein vorzüglicher Butterteig.

Gieb auf den Backtisch 1 Pfund feines Mehl, 1/2 Pfund Butter, 2 ganze Eier, ein wenig feines Salz, 3/4 Schoppen sauern Rahm, mache den Teig weder zu dick, noch zu dünn und verarbeite ihn wohl. Dann wasche 1/4 Pfund frische Butter in frischem Wasser, trockne sie ab und schneide sie mit Bindfaden ganz fein. Dann treibe den Teig aus, belege ihn mit der geschnittenen Butter, und schlage ihn dreimal zusammen; dann ist er fertig.

Nr. 723.

Brand-Teig.

Gieße 1 ½ Schoppen Milch in ein Casserol und lasse sie kochen; dann gieb die Schale von einer Citrone hinein und so viel Mehl, als daran gethan werden kann und rühre dies mit dem Kochlöffel ab, bis es trocken geworden ist. Lege dann diesen Brandteig in eine Schüssel nebst ½ Pfund zerlassenen Butter und knete solches untereinander, so daß die Butter sich mit dem Teig wohl vermengt. Zuletzt gieb 6 Loth gestoßenen Zucker, einen Caffeelöffel voll Marasquin, feinen Wein oder andern Liqueur dazu und schlage 4 ganze Eier und von 6 Eiern die Dotter eins nach dem andern hinein.

Nr. 724.

Gebackene Aprikosen.

Schneide 12 Aprikosen, jede in der Mitte durch und schäle sie ab. Gieb in ein Casserol 4 Loth Zucker und ein Trinkglas voll Wein, lasse beides mit einander kochen, lege die Aprikosen hinein und lasse sie eine Walle aufkochen; dann nimm sie heraus und lege sie auf reines Papier, bestreiche eine Form mit Butter, belege sie mit Papier, bestreiche auch das Papier mit

1 Loth Butter, lege zuerst auf dasselbe die Hälfte der Aprikosen, auf diese die Hälfte von dem in Nr. 723 angegebenen Brandteig, dann die übrigen Aprikosen und zuletzt die andere Hälfte Teig. 3/4 Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht zu heißen Ofen und backe sie schön. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Masse auf eine Platte, mache das Papier weg und gieße den Saft von den Aprikosen oben darauf.

Nr. 725.

Gebackene Reine-Claude.

Nimm 16 bis 18 schöne reife Reine-Claude, schäle sie und verfahre, wie bei Nr. 724 angegeben ist.

Nr. 726.

Gebackene Mirabellen.

Man schäle 50 schöne, reife Mirabellen und fahre, wie bei Nr. 724.

Nr. 727.

Gebackene Zwetschgen.

Schäle 20 schöne, reife Zwetschgen und verfahre ebenfalls, wie bei Nr. 724.

Nr. 728.

Gebackene Pfirsiche.

12 schöne, große Pfirsiche werden geschält und damit ebenso verfahren, wie bei Nr. 724.

Nr. 729.

Gebackene Himbeeren.

1½ Schoppen große Himmbeeren werden durchlesen, gewaschen und weiter behandelt, wie die Aprikosen Nr. 724.

Gefrorenes.

Nr. 730.

Einrichtung
zur Bereitung des Gefrorenen.

Man nimmt dazu eine zinnerne Büchse von 1½ Schuh Höhe, welche 6 Schoppen hält, und einen gut geschlossenen Deckel hat, der nicht leicht aufgeht; dann einen Kübel, welcher einen starken Fuß mehr Durchmesser hat, ½ Fuß höher, als die Büchse und mit einem Zapfen versehen ist, an dem man das Eiswasser von Zeit zu Zeit ablassen kann; ferner einen

Löffel von Eichenholz, der einen langen Stiel hat und unten 3 Finger breit zugeht.

Unter 16 Pfund Eis, welches zuvor gestoßen wird, menge man 6 Pfund Salz, belege damit den Boden des Kübels ½ Fuß hoch, stelle die Büchse darauf und drücke rund um dieselbe anderes Eis fest an, behalte aber Eis und Salz vorräthig, damit das geschmolzene immer wieder ersetzt werden kann. Nun fülle man die Büchse mit der hergerichteten Flüssigkeit und mache den Deckel fest zu. Nach einigen Minuten drehe man die Büchse so schnell als möglich, öffne sie nach 6 Minuten und stoße das, was sich am Boden und an der Seite festgesetzt hat, mit dem hölzernen Löffel ab. Dann schließe man den Deckel wieder und drehe die Büchse eine gute Stunde lang, sehe aber alle 10 bis 20 Minuten nach, um abzustoßen, was sich festgesetzt hat. Ist das Gefrorene fertig, so rühre es noch einmal mit dem hölzernen Löffel ganz gleich, mache dann den Deckel fest zu, lasse das Wasser unten ablaufen und die Büchse von allen Seiten mit Eis bis zum Gebrauche des Gefrorenen.

Nr. 731.

Gefrorenes von Vanille.

Schlage 18 Eigelb in ein Casserol, rühre

nach und nach 3 Schoppen Rahm darunter, stoße 1 Stängelchen Vanille mit 8 Loth Zucker zusammen, gieb es dazu und rühre die ganze Masse bei nicht zu starkem Feuer mit dem Kochlöffel beständig herum. Wenn die Masse anfängt, recht heiß zu werden, so setze sie vom Feuer, und rühre noch einige Minuten, damit die wässerigen Theile sich verdünsten. Setze sie dann wieder auf's Feuer und rühre so lange, bis sie zu kochen anfangen will, alsdann gieße sie schnell in ein Haarsieb, unter welches eine Schüssel gestellt ist, treibe die ganze Masse durch, lasse sie kalt werden, und bringe sie dann zum Gefrieren in eine Büchse.

Nr. 732.

Gefrörenes von Punsch.

Reibe die Schale von 2 Citronen und 2 Orangen auf Zucker, drücke den Saft von 10 Citronen und 2 Orangen dazu, gieb eine Schale gekochtes Wasser daran, versüße es mit 1 Pfund geläutertem Zucker und rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene auflöse. Lasse dann die Masse durch ein Haarsieb laufen, gieb so viel Arac daran, daß er vorschmeckt, und lasse sie gefrieren.

Nr. 733.

Gefrorenes von Rahm.

Zu bemerken ist, daß hierzu der beste Rahm genommen werden muß; denn je besser und fetter dieser ist, desto zärter wird das Gefrorene. Schlage 18 Eigelb in ein Casserol, rühre 6 Schoppen Rahm nach und nach hinzu, versüße dies mit gestoßenem Zucker und verfahre, wie Nr. 731 gesagt ist.

Nr. 734.

Gefrorenes von Weichseln.

Zupfe von 300 Weichseln (die sauern sind die besten) die Stiele, stoße sie in einem Mörser sammt den Kernen wohl zusammen, schütte dann einen Caffeelöffel voll rothen oder weißen Wein daran, gieb ein halbfingerlanges Stückchen Zimmt nebst 6 bis 8 Citronen dazu, und lasse dies einige Zeit stehen. Dann passire die ganze Masse durch ein Haarsieb, versüße sie mit 1 Pfund geläutertem Zucker und lasse sie gefrieren.

Nr. 735.

Gefrorenes von Aprikosen.

Schneide 24 reife Aprikosen von einander, reibe das Mark davon durch ein Haarsieb und

gieb den Saft von 6 Citronen oder Orangen nebst einer Caffeeschale voll Wein dazu und versüße dieses mit 1 Pfund geläutertem Zucker. Dann stoße in einen Mörser einige bittere Mandeln mit Wasser, und drücke davon durch ein Tuch so viel an die Masse, bis sie einen angenehmen Geschmack hat und verfahre ferner nach Nr. 732.

Nr. 736.

Gefrorenes von Johannisbeeren.

Zerdrücke 8 Schoppen recht reife Johannisbeeren in einer Schüssel recht tüchtig und treibe sie durch ein Haarsieb. Gieb zu diesem den Saft von 6 saftigen Citronen, 1/2 Schoppen Burgunder- oder andern guten Wein, ein kleines Stückchen ganzen Zimmt und 1/2 Citronenschale, versüße diese Masse mit 1 1/2 Pfund geläutertem Zucker, lasse sie noch einmal durch ein Haarsieb laufen und dann gefrieren.

Nr. 737.

Gefrorenes von Erdbeeren.

Mit 8 Schoppen Erdbeeren verfahre ebenso, wie mit den Johannisbeeren, doch ist zu bemerken, daß man dazu, um den Geschmack zu erhöhen, ein wenig mehr Zimmt, aber nur 1 Pfund geläuterten Zucker geben darf.

Nr. 738.

Gefrorenes von Citronen.

Reibe 3 Citronen auf Zucker ab, drücke den Saft von diesen und von noch 7 andern daran, gieb 3 Schalen Aepfelwasser dazu, versüße dies mit 3/4 Pfund geläutertem Zucker und verfahre, wie unten bei Pomeranzen-Gefrorenes, Nr. 740, gesagt ist.

Nr. 739.

Gefrorenes von Aepfeln.

Wird ebenso, wie Gefrorenes von Birnen, Nr. 748, behandelt.

Nr. 740.

Gefrorenes von bittern Pomeranzen.

Reibe 5 bis 6 grüne Pomeranzen, nebst der Schale von 1/2 Citrone auf Zucker ab, gieße 1 Schoppen guten Burgunder-Wein darüber, drücke den Saft von den Pomeranzen und von 6 saftigen Citronen daran, rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene auflöse, gieb dann 2 Schoppen Aepfelwasser dazu, versüße es mit 1 Pfund geläutertem Zucker und lasse es gefrieren.

Nr. 741.

Gefrorenes von Anis.

Man verfahre, wie bei dem Gefrorenen von Rahm, nur daß 4 Loth fein gestoßener und gesiebter Anis hinzu gerührt wird.

Nr. 742.

Gefrorenes von Schwarzbrod mit Rahm.

Schlage 18 Eigelbe in ein Casserol, gieße 5 Schoppen Rahm dazu, schneide 8 Loth Schwarzbrodrinde in kleine Stückchen, böhe sie schön braun, gieb sie unter den Rahm mit den Eiern und lasse sie einige Zeit weichen. Reibe dann die Schale von einer Citrone auf Zucker ab, gieb dies dazu, nebst etwas gestoßenem Zimmt und geriebener Muskatnuß, rühre diese Masse auf dem Feuer ab und verfahre, wie bei Vanille-Gefrorenem, Nr. 731.

Nr. 743.

Gefrorenes von Punsch mit Rahm.

Reibe die Schale von 2 Citronen und 2 Orangen auf 1 Pfund Zucker ab, drücke den Saft von 10 schönen, saftigen Citronen und von 2 Orangen dazu, gieb 4 Schoppen gekochtes Wasser daran, versüße dies mit 1½ Pfund

geläutertem Zucker und rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene auflöse. Treibe die ganze Masse durch ein Haarsieb, gieb 8 Eßlöffel voll Arac dazu und lasse es gefrieren.

Anmerkung. Hat man keine Orangen, so nehme man dafür die gleiche Anzahl Citronen mehr.

Nr. 744.

Gefrorenes von Chocolade mit Rahm.

Schneide 10 bis 12 Loth Chocolade in kleine Stücke, lege sie in eine Caffeeschale voll gekochten Rahm, lasse sie in einem Casserol mit dem Rahm schmelzen und gieße nach und nach unter beständigem Umrühren 2 ½ Schoppen Rahm dazu.

Anmerkung. Mache das Gefrorene nicht zu frühe vor dem Gebrauche fertig; es ist besser, wenn es nicht so lange steht. Will man das Gefrorne in einer schönen Form geben, so fülle man diese ½ Stunde vor dem Gebrauche, tauche dann ein Tuch in heißes Wasser, binde es fest um die Form, damit sie ein wenig erwärmt wird, thue es dann auf eine Platte und stelle es auf Eis, bis zum Gebrauche. — Will man es in kleinen Gläsern geben, was meistens der Fall ist, so fülle man dieselben kurz zuvor mittelst eines silbernen Löffels mit dem Gefrorenen.

Nr. 745.

Gefrorenes von Thee und Rahm.

Gieße zu ½ Caffeeschale voll Thee 5 Schoppen süßen Rahm oder gute Milch und lasse dies einige Zeit stehen; dann gieße den Rahm durch ein reines Tuch in ein Casserol, damit der Thee zurückbleibe, schlage 14 Eigelbe dazu, versüße es mit 16 Loth Zucker, und verfahre, wie bei dem Gefrorenen von Chocolade, Nr. 740.

Nr. 746.

Gefrorenes von Caffee mit Rahm.

Gieb 12 Loth gemahlenen und gebrannten Caffee in eine Serviette, gieße 1½ Schoppen gute, kochende Milch darüber und lasse sie in ein Casserol durchlaufen; schlage dann 16 Eidotter hinzu, rühre dies mit 16 Loth Zucker und verfahre ferner, wie bei Nr. 745 angegeben ist.

Nr. 747.

Gefrorenes von frischen Rosen.

Zupfe 3 starke Hände voll Rosenblätter ab, thue sie in eine steinerne oder Gefrierbüchse, gieße 1½ Schoppen geläuterten Zucker siedend darüber und lasse sie über Nacht stehen. Am

andern Tage gieb 3 Caffeeschalen voll heißes Wasser dazu, presse den Saft durch ein reines Tuch in eine irdene Schüssel, drücke den Saft von 8 wohl saftigen Citronen dazu, versüße dies mit 20 Loth geläutertem Zucker; koche dann ein paar Stückchen Tournesol in etwas Wasser und gieb davon etwas hinzu, damit es eine Rosenfarbe bekomme. Sollte der Rosengeschmack noch nicht stark genug sein, so gieb noch ein wenig Rosenwasser in die Masse. Im Uebrigen verfahre, wie in Nr. 745 gesagt worden ist.

Nr. 748.

Gefrorenes von Birnen.

Schäle 40 bis 50 kleine Birnen, nimm die Kerne heraus, koche sie mit wenigem Wasser weich, treibe sie nachher durch ein Haarsieb und gieb zu diesem Mark 2 Schalen voll von dem Wasser, worin die Birnen gekocht haben; schneide 1/4 von einer Citronenschale dazu und drücke den Saft von 6 Citronen hinein, nebst einer Caffeeschale voll guten Wein und versüße die Masse mit 1/2 Pfund geläutertem Zucker. Zur Erhöhung des Geschmackes kann man ein wenig Holunderblüthe mit obigem Birnenwasser brühen, und wenn es etwas angezogen hat, etliche Theelöffel voll davon unter die Maße gießen und lasse es gefrieren.

Nr. 749.

Gefrorenes von Melonen.

Schneide eine reife Melone in 8 bis 10 längliche Stücke, gieb den Saft, der in der Melone ist, in eine Schüssel, reibe das weiche Fleisch bis an die harte Schale dazu, gieße eine Caffeeschale voll guten Wein daran, schlage diese Masse durch ein Haarsieb in eine andere Schüssel und gieb ein Stückchen Zimmt, 6 bis 8 Nägelein und den Saft von 6 Citronen hinein. Lasse dann dieses Gewürz ein wenig anziehen, versüße die Masse mit ½ Pfund geläutertem Zucker, treibe sie noch einmal durch ein Haarsieb und lasse sie gefrieren.

Nr. 750.

Gefrorenes von Pfirsichen.

Schneide 18 bis 20 schöne, reife Pfirsiche von einander, treibe das Mark durch ein Haarsieb, drücke den Saft von 8 Citronen daran, erhöhe den Geschmack durch fein gestoßene bittere Mandeln- oder Pfirsichkerne, und verfahre ferner, wie bei Gefrorenem von Aprikosen, Nr. 735.

Nr. 751.

Gefrorenes von unreifen Weintrauben.

Zupfe von 6 bis 7 halbreifen Trauben die Beeren ab, presse sie durch ein Tuch und gieb eine Caffeeschale voll Wasser und den Saft von 6 Citronen dazu. Dann weiche 1 Eßlöffel voll Gummitragant in eine Schale voll Wasser und wenn er sich aufgelöst hat, so drücke ihn durch ein leinenes Tuch zu der Masse; brühe Holunderblüthen mit siedendem Wasser ab und gieb von demselben auch einige Caffeelöffel voll hinzu; dann versüße die Masse mit 3/4 Pfund geläutertem Zucker und verfahre damit, wie schon gesagt worden ist in Nr. 750.

Nr. 752.

Gefrorenes von Quitten.

Reibe von 6 Quitten das Wollige mit einem Tuche ab, schneide sie in kleine dünne Stücke, gieße 4 Schoppen Wasser darüber und lasse sie so lange kochen, bis das Wasser auf 2/3 eingekocht ist. Dann schütte die Quitten in ein Haarsieb, lasse das Wasser davon ablaufen, gieße 4 Caffeeschalen voll von diesem abgelaufenen Wasser nebst einer Caffeeschale voll gutem Wein, dem Saft von 8 Citronen zu den Quit-

ten und versüße diese Masse mit ½ Pfund geläutertem Zucker.

Anmerkung. Man kann in dem Quittenwasser den Zucker kochen.

Nr. 753.

Gefrorenes von Butter.

Rühre unter das Gelbe von 10 Eiern nach und nach 1½ Schoppen Wasser, 1 Pfund Butter und die Schale von einer Citrone; lasse es unter öfterm Herumrühren aufkochen, stelle es dann vom Feuer weg, rühre aber so lange, bis es kalt ist, und versüße es mit Zucker. Wenn es Fäden zieht, so lasse es gefrieren.

Anmerkung. Unter dieses Gefrorene kann man Liqueur gießen.

Kleine Törtchen.

Nr. 754.

Kleine Sandtörtchen.

Rühre ¾ Pfund Butter zu Schaum und nach und nach 5 Eier hinein; gieb ½ Pfund gestoßenen Zucker dazu, rühre es ¼ Stunde zusammen; alsdann thue 1 Pfund Stärkemehl

hinzu, fülle die Masse in kleine, runde, mit Butter bestrichene Förmchen und backe sie bei gelindem Feuer.

Nr. 755.

Kleine Törtchen mit Johannisbeeren gefüllt.

Reibe $^3/_4$ Pfund trockene, geschälte Mandeln nach und nach mit 2 ganzen Eiern recht fein; dann knete $^3/_4$ Pfund Butter, $1^1/_2$ Pfund Mehl, $1^1/_4$ Pfund fein gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu; treibe die Masse mit dem Wergelholz einen federkieldick aus, belege den Boden mit eingemachten Johannisbeeren, schneide schmale Streifen von der Masse, bestreiche sie mittelst eines Pinsels mit Eigelb, lege sie kreuzweise über die Johannisbeeren und backe sie schön gelb.

Nr. 756.

Kleine Törtchen von Gelberüben.

Weiche 6 geschälte mürbe Wecke in Milch ein; schäle 12 schöne Gelberüben, wasche und trockne sie sauber ab; dann reibe sie auf einem Reibeisen, lasse sie mit 10 Loth frischer Butter dünsten und gieb dann die geweichten Wecke dazu; alsdann stoße 6 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln mit einem Ei ganz fein, rühre

sie mit ½ Pfund feinem Zucker ganz schaumig zur Masse. Die ganze Masse muß noch ¼ Stunde lang gerührt werden. Dann belege ganz kleine runde Förmchen mit einem dünnen Teig, Nr. 403, lege einen Eßlöffel voll von dieser Masse hinein, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und backe sie schön gelb.

Nr. 757.

Kleine gefüllte Halbmonde.

Schlage 2 Eidotter in ½ Pfund feines Mehl, schütte eine Caffeeschale voll Wein und ebensoviel heißen Rahm nebst etwas Salz dazu und verarbeite dieses wie einen Nudelteig; dann lasse ihn 2 Stunden, im Sommer über Nacht im Keller stehen. Alsdann treibe ihn kleinfingerdick aus; nimm ½ Pfund gute, feste Butter, schneide sie mit einem starken Bindfaden in ganz dünne Stücke wenn sich noch etwas Buttermilch zeigt, so lege die Stücke zuvor auf eine Serviette, damit die Feuchtigkeit abziehe; belege hierauf den Teig damit und schlage ihn 4 Mal zusammen (im Sommer muß dies an einem kühlen Orte geschehen); hernach schneide runde Stücke stark fingerlang, belege die eine Hälfte mit einem beliebigen Eingemachten, schlage die andern darauf, so daß es einen Halbmond

bildet, bestreiche sie mit Ei und backe sie schön gelb.

Dessert-Backerei.

Nr. 758.

Mandel-Häufchen.

½ Pfund Mandeln werden geschält und fein länglich geschnitten; dann werden 12 Loth Zucker mit 2 Eiweiß zu Schaum und mit den Mandeln zusammengerührt. Von dieser Masse werden mit einem Löffel kleine Häufchen gemacht, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und langsam gelb gebacken.

Nro. 759.

Eier-Kränzchen.

Schlage ¾ Pfund Butter zu Schaum, gieb dazu ½ Pfund feinen Zucker, 7 hartgekochte, fein gehackte Eier und zwei frische Eigelbe; vermenge diese Masse mit dem nöthigen Mehl, stich davon Kränzchen aus, bestreue sie mit Eierschnee und etwas grobem Zucker und setze sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech in einen gelinden Ofen.

Nr. 760.

Kleine Backerei.

$^3/_4$ Pfund Mehl, 1 $^1/_2$ Viertel Butter, $^1/_4$ Pfund gesiebten Zucker und 4 Eigelbe werden mit einem Messer auf einem Nudelbrett zu Teig gemacht; daraus werden mit dem Messer längliche Riemen geschnitten, diese wie S formirt, mit Eigelb und grobem Zucker bestrichen und langsam gebacken.

Nr. 761.

Frankfurter Brenten.

Nimm 1 Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln, brühe und schäle sie ab und reibe sie mit Rosenwasser fein; dazu gieb 19 Loth gestoßenen Zucker und das abgeriebene Gelbe von einer Citrone und röste dies so lange auf dem Feuer, bis es vom Löffel abfällt. Dann verarbeite diese Masse mit 2 Eiern, $^1/_4$ Pfund Zucker und $^1/_4$ Pfund Mehl, drücke sie in eine mit Mehl bestreute Form und schneide sie mit einem scharfen Messer glatt ab. Nun lasse sie über Nacht stehen und backe sie alsdann auf einem mit Speck bestrichenen Blech in einem warmen Ofen. Man kann auch nach Belieben etwas gestoßenen Zimmt und Nägelein dazu thun.

Nr. 762.

Zimmt-Stern.

Nimm ½ Pfund gestoßene Mandeln, ½ Pfund fein gesiebten Zucker und 1 Loth Zimmt, verrühre diese Masse mit dem Schnee von 3 Eiern, rolle den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett in Messerrückdicke aus und steche mit einer blechernen Sternform, welche man immer in Mehl taucht, den Teig aus. Nun lege die Sternchen auf ein mit Speckschwarte bestrichenes Blech und backe sie in einem gelinden Ofen. Hierauf koche in einem kleinen Casserol 6 Loth Zucker und etwas Rosenwasser so lange, bis der Zucker dick flüssig ist, bestreiche die Sterne damit und lasse sie einen Augenblick im Ofen trocknen.

Nr. 763.

Leichte Biscuit.

Schlage das Weiße von 11 Eiern zu Schnee, gieb das Gelbe von den Eiern und ¾ Pfund fein gestoßenen Zucker dazu und schlage die Masse auf gelindem Feuer, bis sie Milchwärme hat; hebe sie vom Feuer und schlage sie wieder kalt. Rühre alsdann ¾ Pfund fein gesiebtes, recht trockenes Mehl dazu, mache dann mit dem Bis-

cuit-Trichter auf Backpapier die Biscuit nach Belieben 4 bis 6 Zoll lang, siebe gestoßenen Zucker darauf, lege noch einen Bogen Papier darüber, bringe sie auf ein Backblech und backe sie bei einem mittelmäßigen Feuer; dann kehre mit einem Streichbesen den übrigen Zucker ab und schneide sie mit einem dünnen langen Messer vom Papier weg.

Anmerkung. Bei allem Backwerk, besonders bei Biscuit, muß sowohl der Zucker, als auch das Mehl recht trocken sein.

Nr. 764.

Dicke Kapsel-Biscuit.

Schlage das Weiße von 10 Eiern zu Schnee, rühre das Gelbe nebst ½ Pfund gestoßenen Zucker ¼ Stunde zusammen, dann ½ Pfund feines, trocknes, gesiebtes Mehl dazu, menge alles durcheinander, fülle es in die mit Butter bestrichenen Blechkapseln, von der Größe eines Kartenblattes, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe die Biscuit bei mittelmäßigem Feuer. Nimm sie dann schnell aus den Kapseln und lege sie auf ein Haarsieb.

Nr 765.

Anis-Brod.

Schlage das Weiße von 18 Eiern zu Schnee, mit diesem rühre dann die Eigelbe und 1 Pfund gestoßenen Zucker 1/4 Stunde lang zusammen, nachher 1 Pfund feines, trockenes, gesiebtes Mehl und eine Hand voll ausgelesenen Anis dazu. Alsdann fülle die Masse in eine längliche, mit Butter bestrichene blecherne Kapsel, backe sie bei mittelmäßigem Feuer und lasse das Brod außer der Kapsel kalt werden. Am andern Tag schneide das Brod in Scheiben, setze diese auf ein Blech und backe sie schön gelb.

Anmerkung. Anstatt der blechernen Kapseln kann man auch Papierkapseln nehmen.

Nr. 766.

Lange Macronen.

Zu 1 Pfund Mandeln, welche gut trocken und geschält sein müssen, nimm 1 1/2 Pfund Zucker, 4 Loth fein geschnittene Citronate und die abgeriebene Schale von einer Citrone. Reibe die Mandeln mit 6 bis 7 Eiern, von welchen eins nach dem andern hinzu kömmt, sehr fein, gieb dann den Zucker, das Gewürz und 3 Loth Mehl dazu und verrühre die Masse gut. Dann

dressire sie mit einem Messer auf einem Holz in eine längliche Form, bringe sie auf Papier, setze sie mit diesem auf ein Blech und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Nr. 767.

Chocolade-Macronen.

Reibe 1 Pfund Mandeln mit 7 Eiweißen, von welchen eins nach dem andern hinein kommt, gieb dann 1½ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 4 Täfelchen Chocolade hinzu und menge die Masse gut. Dann dressire sie mit einem Messer auf einem Holz in eine runde Form, bestreue sie mit grobem Zucker und verfahre ferner, wie mit den langen Macronen, Nr. 766.

Nr. 768.

Pfeffernüsse.

Rühre ½ Pfund gesiebten Zucker mit 2 ganzen Eiern ¼ Stunde lang, dann die abgeriebene Schale von einer Citrone, ½ Loth Zimmt, ¼ Loth gute Nägelein, ¼ Loth geriebene Muskatnuß und ½ Pfund feines Mehl mit dem erstern langsam zusammen, treibe diesen Teig fingerdick aus, steche mit einer runden Blechform die Nüsse aus, setze sie auf ein Backblech und lasse sie 24 Stunden in der Küche stehen.

Kurz vor dem Backen kehre sie um, so daß die untere Seite oben hin zu stehen kommt, sonst bekommen sie keine Kronen.

Nr. 769.

Orangenlezetten.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit 2 ganzen Eiern recht fein, wirke 3/4 Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker dazu, setze die Masse auf fingerlange Oblaten und backe sie schön gelb.

Nr. 770.

Brand-Mandeln.

Setze 1/2 Pfund abgezogene und fein geschnittene Mandeln mit 1/2 Pfund gestoßenen Zucker in ein Casserol auf Gluth und rühre beständig darin, bis die Mandeln anfangen schön gelb zu werden; dann gieb den Saft von einer Citrone hinzu. Sodann drücke die Masse mit einer Kartoffel ganz dünn und fest auf das Backbrett, mache kleine Förmchen mit kaltem Wasser naß und drücke sie in der Masse aus.

Nr. 771.

Englische Schnitten.

Rühre 1/2 Pfund gutes, trockenes Mehl mit

¼ Schoppen süßen Rahm, 16 Eiern und 1 Schoppen sauern Rahm, gieb dies in eine stark mit Butter bestrichene Tortenpfanne und backe es bei gelindem Feuer recht trocken. Schneide dann fingerbreite Stücke davon, ritze sie in der Mitte mit dem Messer, backe sie dann in heißem Schmalz und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Nr. 772.

Biscuit von Vanille.

Rühre 8 Eigelbe mit ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, bis es weiß und schaumig ist, stoße dann ein Stückchen Vanille dazu, gieb das zu Schnee geschlagene Weiße von den 8 Eiern und zuletzt ¼ Pfund feines Mehl dazu; gieße dann die Biscuit mit dem Trichter auf Papier, bestreue sie mit Zucker und backe sie bei gelindem Feuer.

Nr. 773.

Biscuit du Palais Royal.

Lege 12 Eier in eine Waagschale und wiege in der andern eben so schwer gestoßenen, recht trockenen Zucker ab, dann 8 Eier schwer wohlgetrocknetes, feines Mehl; rühre das Gelbe von den 12 Eiern mit einer auf Zucker abgeriebenen Citronenschale und dem gestoßenen Zucker, bis

es weiß und ganz schaumig ist; schlage sodann das Weiße zu einem steifen Schnee, rühre diesen nebst dem Mehl unter das Eigelb mit dem Zucker, setze dann die Biscuit auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf, backe sie bei mittelmäßigem Feuer und schneide sie warm vom Papier ab.

Nr. 774.

Biscuit-Späne.

Rühre das Gelbe von 9 Eiern mit ½ Pfund gestoßenen Zucker, bis es weiß und schaumig wird, schlage alsdann das Weiße von den 9 Eiern zu Schnee und rühre ihn nebst ½ Pfund trockenem, fein gesiebtem Mehl unter die erste Masse. Alsdann setze mit einem Löffel oder Biscuit-Trichter die Biscuitspäne in Form von Biscuits, die 2 Mal so breit sind, als die gewöhnlichen, auf ein mit Butter bestrichenes Kupferblech, bestreue sie mit gehackten Mandeln, backe sie bei mittelmäßigem Feuer, schneide sie warm vom Blech und biege sie über ein rundes Holz.

Nr. 775.

Englische Biscuit.

Lasse ½ Pfund Butter schmelzen, rühre sie mit dem Gelben von 8 Eiern und ½ Pfund

gestoßenen Zucker zu Schaum, gieb 1/4 Pfund ausgelesene, in warmem Wasser gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen nebst etwas gestoßener Muskatnuß dazu; schlage das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee und rühre es nebst 1/2 Pfund feinem, trockenem und gesiebtem Mehl darunter; fülle die Biscuit in papierne Kapseln, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie, wie die Obigen, bei nicht zu starkem Feuer.

Nr. 776.

Mandelbrod auf andere Art.

Schlage das Weiße von 14 Eiern zu Schnee, so auch das Gelbe nebst 1 Pfund gestoßenen Zucker, 1/4 Stunde lang; rühre dann 1 Pfund feines, getrocknetes Mehl und eine gute Hand voll geschälte und geschnittene Mandeln nebst 1 Loth gestoßenen Zimmt darunter, fülle es in papierne oder mit Butter bestrichene blecherne Kapseln und backe es bei mittelmäßigem Feuer. Nun lasse es außerhalb der Kapseln bis zum folgenden Tag stehen, dann schneide und röste es.

Nr. 777.

Niederländer Brod.

Trockne 2 Theile Schwarzbrod und 1 Theil

Weck-Rinde im Ofen; dann stoße und siebe sie durch ein Haarsieb, schlage das Weiße von 9 Eiern zu Schnee, thue das Gelbe nebst ½ Pfund gestoßenen Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Citrone, etwas gestoßenes Gewürz und 12 Loth von der gestoßenen Brod- und Weck-Rinde dazu. Fülle dann diese Masse in eine mit Butter bestrichene blecherne Form und backe sie bei mittelmäßigem Feuer. Alsdann mache eine Glasur von gestoßenem Zucker, Eiweiß und Citronensaft, bestreiche sie damit, belege sie mit Citronat, Orangenschale und eingemachten Früchten und trockne sie dann im Ofen.

Nr. 778.

Oblaten-Tourtelleten.

Steche mit einer Eisen- oder Blechform von Oblaten runde Plättchen von der Größe eines Champagner-Thalers aus, belege sie mit Confitüre und lege von den Plättchen oben darauf; mache dann einen harten Zuckerteig, Nr. 722, belege die obere Oblate damit und backe es in Schmalz; schüttele aber bei'm Backen beständig an der Pfanne.

Nr. 779.

Kleine Chocolade-Törtchen.

Rühre 12 Eidotter mit ¼ Pfund Zucker ¼

Stunde lang, schlage zu gleicher Zeit das Weiße von den 12 Eiern zu einem steifen Schnee, dann menge 1/4 Pfund geriebene Chocolade und 1/4 Pfund feines Mehl untereinander, und bringe unter beständigem Umrühren nach und nach alles zusammen; gieb auch ein Stückchen gestoßene Vanille dazu. Sodann bestreiche kleine Förmchen mit Butter, fülle sie mit dieser Masse, stelle sie auf ein Backblech, backe sie bei einem sehr gelinden Feuer, bestreue sie mit Zucker und gieb sie kalt zur Tafel.

Nr. 780.

Anis-Gebackenes mit Rahm.

Nimm 1/2 Schoppen guten, sauern Rahm, 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, ein wenig gestoßenen Anis und rühre dieses mit Mehl an, bis der Teig zum Auswergeln recht ist; bringe ihn dann auf ein Nudelbrett und wergle ihn 2 messerrückdick aus. Sodann steche den Teig mit einer Form aus und backe ihn auf einem mit Butter bestrichenen Blech in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb.

Nr. 781.

Springlein.

Schlage das Weiße von 4 Eiern zu Schnee,

rühre alsdann das Gelbe mit 1 Pfund Zucker ½ Stunde lang, gieb etwas abgeriebene Citronenschale dazu und wirke so viel Mehl in die Masse, bis sie zum Ausdrücken fest genug ist. Bestreue dann ein Blech mit etwas Anis, setze die Springlein darauf und lasse sie vor dem Backen 12 Stunden trocknen.

Nr. 782.

Geröstete Mandeln.

Nimm dazu 1 Pfund Zucker und 1 Pfund wohl belesene Mandeln, behalte aber von dem Zucker 4 Loth zurück auf einem Papierbogen, nebst etwas gestoßenen Zimmt. Mit dem übrigen Zucker röste dann die Mandeln in einem Eisenhafen, unter beständigem Umrühren, mit einer Schaufel, bis sie krachen. Sodann schütte sie auf das Papier mit dem Zucker und Zimmt, mache, daß beides daran hängen bleibe und gieb sie kalt zur Tafel.

Nr. 783.

Glasirte Geduldstäfelchen.

Schlage 10 Eiweiße zu einem steifen Schnee, rühre ¾ Pfund fein gesiebten Zucker darunter und mache es wohl untereinander, jedoch langsam; schlage die Masse warm auf dem Feuer in

einem Kessel, dann kalt, nachdem sie vom Feuer weg genommen ist; so 3 Mal hintereinander. Gieb den Täfelchen eine beliebige Größe, setze sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech schön gleich und backe sie in einem gelinden Ofen.

Nr. 784.

Mandel-Backerei.

Nimm 1/4 Pfund trockene, geschälte, mit 2 Eiern geriebene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, 1/2 Loth Zimmt, vier Eier und 1/4 Pfund Butter und mache einen guten Teig daraus. Nachdem der Teig 1/2 Stunde an einem kühlen Orte gestanden, treibe ihn federkieldick aus, mache beliebige Formen daraus, setze sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backe sie langsam.

Nr. 785.

Butter-Backerei zu Bretzelchen.

Nimm 1/2 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 14 Eidotter und 2 Loth gestoßenen Zimmt; knete dies auf dem Nudelbrett mit dem nöthigen Mehl zu einem Teig und lasse diesen 1 Stunde an einem kühlen Orte stehen; dann forme schöne Bretzelchen daraus, setze sie auf ein Blech und backe sie ganz langsam.

Nr. 786.

Baseler Lebkuchen.

Man nehme ½ Pfund würfelig geschnittene Mandeln, eine Orangenschale, 10 Loth fein geschnittene Citronate, ¾ Pfund Honig, etwas Nelken und Zimmt, ½ Pfund Zucker und 2 Pfund Mehl, verarbeite diese Masse zu einem Teig, treibe diesen auf dem Nudelbrett zu Lebkuchen aus, welche ¼ Elle lang und 3 Finger breit sind, setze diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backe sie schön gelb.

Nr. 787

Anis-Küchelchen.

Man nimmt 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 10 Eier, das zu Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern und für 1 Kreuzer Anis, rührt die ganze Masse ¾ Stunde lang durcheinander, formt kleine Küchelchen daraus und backt diese schön gelb.

Nr 788.

Citronen-Brödchen.

Nimm 8 Eigelbe, 1 Pfund Zucker, das abgeriebene Gelbe und den Saft von einer Citrone, rühre dies wohl durcheinander, schlage das Weiße

von den 8 Eiern zu einem steifen Schnee, gieb es zu dem Erstern nebst so viel Mehl, daß, wenn man z. B. einen Caffeelöffel voll von diesem Teig auf ein Blech setzt, er nicht auseinander laufe; setze dann die geformten Brödchen auf ein mit Wachs gut bestrichenes Blech, bringe sie behutsam in den Ofen, damit sie nicht auseinander laufen und backe sie ganz langsam.

Nr. 789.

Chocolade-Luftküchelchen.

Schlage das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, menge dieses mit 1½ Pfund fein gestoßenen Zucker und 6 Loth geriebener Chocolade recht durcheinander. Bringe dann die Masse kaffeelöffelvollweise auf Oblaten und backe sie langsam.

Nr. 790.

Thee-Bretzeln.

Nimm 10 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 2 Eigelbe, 2 Löffel voll Rahm und so viel Mehl dazu, als es annimmt und knete daraus einen Teig; schneide diesen Teig in lange Riemen, bilde kleine Bretzeln daraus, bestreue sie mit feingeschnittenen Mandeln und backe sie auf einem mit Mehl bestäubtem Bleche.

Nr. 791.

Wind=Backerei.

Man schlage 10 Eiweiße zu einem steifen Schnee, rühre so schnell wie möglich fein gestoßenen und gesiebten Zucker hinein, mache von dieser Masse kleine Häufchen, setze sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und trockne sie langsam im Ofen.

Nr. 792.

Mandel=Kränzchen.

Man mache einen Teig von ½ Pfund Butter, 6 Eiern, ½ Pfund fein gesiebten Zucker und dem nöthigen Mehl; treibe denselben aus, steche mit einer Form kleine Kränzchen daraus, bestreiche sie mit geschlagenem Ei, bestreue sie mit fein geschnittenen Mandeln und grobem Zucker und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Nr. 793.

Mandel=Kränzchen auf andere Art.

Gieb in eine Schüssel ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, schlage das Weiße von 3 Eiern hinein, rühre dieses zu Schaum, thue ½ Pfund geschälte, fein geschnittene Mandeln hinzu und rühre diese Masse gut durcheinander. Alsdann lege

auf ein Backblech Papier, auf dieses Oblaten, forme kleine Kränzchen, ungefähr von der Größe eines Kronenthalers darauf, und backe sie bei gelindem Feuer schön gelb. Vor dem Abnehmen von dem Bleche 2c. lasse sie erkalten, sonst zerbrechen sie, und lege dann in die Mitte eingemachte Weichseln oder Johannisbeeren.

Nr. 794.

Spanischer Wind.

Schlage das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schnee, gieb nach und nach 6 Eßlöffel voll fein gesiebten Zucker dazu, nach Belieben auch etwas Anis, belege ein Blech mit Papier, dieses wieder mit Oblaten, dressire die Masse in länglicher Form darauf, bestreue sie mit Zucker und setze sie zum Trocknen 4 Stunden lang in einen warmen Backofen; sie müssen aber schön weiß bleiben. Nimm sie dann aus dem Ofen, lasse sie erkalten und mache die Oblaten davon.

Nr. 795.

Schmalz-Backerei.

Knete 1½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 6 Eier, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ein wenig Salz und süßen Rahm zu einem Teig, wie der

Nudelteig, nur nicht ganz so steif, treibe ihn aus und schlage ihn 2 Mal zusammen. Alsdann drücke verschiedene Figuren davon aus, backe sie in Schmalz und bestreue sie mit etwas Zucker und Zimmt.

Nr. 796.

Wiener Hippen.

Rühre eine Masse aus ½ Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker, ½ Pfund feines Mehl, ein wenig gestoßenem Zimmt und 10 gestoßenen Nägelein in einer Schüssel mit Eiweiß an, jedoch nur so dünn, daß sie nicht all zu schnell vom Löffel ablaufe; bestreiche dann ein Blech mit Wachs oder zergangenem Schmalz, lege die Masse eßlöffelvollweise darauf und streiche den Teig mit dem Löffel so dünn, wie ein Nudelkuchen, bis zur Größe einer untern Caffeetasse aus.

Nr. 797.

Zimmt-Waffeln.

Hacke auf einem Brett mit einem Messer ½ Pfund Butter, ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Loth feinen Zimmt und 3 Eier untereinander und forme kleine Nüsse aus dieser Masse. Lasse dann das Waffeleisen auf beiden Seiten heiß werden, bestreiche es mit zerlassener Butter, drücke

die genannten Nüsse dazwischen und backe die Waffeln von beiden Seiten schön gelb.

Nr. 798.

Geröstete Haselnüsse.

Man schlage Haselnüsse auf, so daß die Kerne ganz erhalten werden und verfahre, wie mit den gerösteten Mandeln Nr. 782.

Nr. 799.

Geröstete und glasirte Maronen.

Zuerst brate und schäle die Maronen und läutere Zucker. Dann stecke die Maronen einzeln an eine Spicknadel, tauche sie in den geläuterten Zucker, drehe sie außerhalb desselben herum, bis sie etwas erkaltet sind, wiederhole dies noch einmal und fahre so fort, bis die Maronen alle fertig sind.

Nr. 800.

Geröstete und glasirte Kastanien.

Man behandle sie wie die Maronen Nr. 799.

Nr. 801.

Geröstete und glasirte Haselnüsse.

Behandle sie wie die Maronen, Nr. 799,

wickle sie aber nach dem Erkalten in farbiges Papier; dies sieht auf der Tafel schön aus.

Nr. 802.

Gute Pfeffernüsse.

Rühre 1 Pfund gesiebten Zucker mit 4 Eiern 1/4 Stunde lang, gieb dazu 2 Loth, mit dem Wiegemesser möglichst fein geschnittene Citronate, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas feine Nägelein, 1/2 Muskatnuß und ein ganz wenig feinen, weißen Pfeffer und knete dies mit 1 Pfund Mehl zu einem steifen Teig; rolle diesen stark daumenhoch aus, steche die Nüsse daraus, setze sie auf ein Blech und lasse sie 24 Stunden lang stehen. Vor dem Backen lege sie auf die andere Seite und schiebe noch ein Blech unter, damit sie mehr von oben backen.

Nr. 803.

Vol-au-vent von Vanille.

(Blätterteig-Pastete.)

Schlage das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre 18 Loth fein gesiebten Zucker hinein, bestreiche den Boden einer Tortenpfanne mit Butter, lege diese Masse darauf, suche mit dem Löffel einen kleinen Rand darum zu machen, backe es in einem ziemlich kalten Ofen schön gelb,

stelle diesen Boden auf eine schöne Platte und bewahre ihn auf. Alsdann schlage 2 Schoppen guten süßen Rahm zu einem steifen Schnee (sollte dies schwer fallen, so gieb einen kleinen Caffeelöffel voll fein gestoßenen Gummi-Arabicum hinzu), lege, so oft sich Schnee zeigt, diesen Rahm auf ein Haarsieb, damit die wässerigen Theile abtropfen, rühre etwas feine Vanille und etwas feinen Zucker darunter, häufe die Masse so hoch wie möglich auf den angegebenen Boden und bringe den Vol-au-vent schnell zu Tische, denn er zieht leicht Wasser.

Nr. 804.

Vol-au-vent von Orangen.

Mache den Teig, wie in Nr. 803 angegeben ist. Dann rühre mit dem Schneebesen 8 Eigelbe, 1/4 Schoppen guten süßen Rahm oder gute Milch, 10 Loth Zucker und das abgeriebene Gelbe vor einer Orange zusammen, koche es 4 Minuten unter beständigem Umrühren, ziehe es vom Feuer ab und schlage es noch einige Minuten. Alsdann lasse 3 Loth Gelatine in 1/2 Schoppen Wasser einkochen, bis auf 8 Löffel voll, siebe dies und lasse es lau werden. Hernach schlage 2 Schoppen guten, süßen, dicken Rahm, welcher im Sommer einige Stunden in

einem kalten Keller oder auf Eis stehen muß, zu einem steifen Schnee, lege dies auf ein Haarsieb, damit die wässerigen Theile ablaufen, rühre die hergerichteten Eier nebst der Gelatine darunter, belege den Vol-au-vent so hoch wie möglich damit, lasse ihn 1 Stunde an einem kalten Orte stehen und gieb ihn dann zur Tafel.

Nr. 805.

Vol-au-vent von Chocolade.

Koche 8 Loth Chocolade mit 8 Loth Zucker und 1/4 Schoppen Milch nebst einem Stückchen Vanille; lasse 3 Loth Gelatine kochen, dann lau werden; schlage 2 Schoppen Rahm zu einem guten Schnee und verfahre, wie in Nr. 804 gesagt ist.

Nr. 806.

Vol-au-vent von Erdbeeren.

Nimm 2 1/2 Schoppen Erdbeeren aus dem Walde, wasche sie rein, lasse sie auf einem Seiher ablaufen; stoße sie in einer Schüssel mit 1/2 Pfund Zucker und treibe sie dann durch einen Seiher; schlage alsdann 2 Schoppen Rahm zu Schnee und verfahre, wie in Nr. 804 angegeben ist.

Nr. 807.

Vol-au-vent von Aprikosen.

Mache den Teig, wie in Nr. 803 angegeben ist; koche dann ½ Pfund geschälte Aprikosen mit ½ Pfund Zucker, einem Stückchen Zimmt und einer fein geschnittenen Citronenschale eine Stunde lang. Wenn sie gar geworden sind, so treibe sie durch ein Haarsieb und bewahre sie warm auf. Ferner koche 3 Loth Gelatine, schlage 2 Schoppen Rahm zu Schnee und verfahre, wie bei Nr. 804.

Nr. 808.

Vol-au-vent von Eiern.

Schlage 10 Eidotter mit dem Saft von 2 Citronen, 1 Schoppen Wein und 10 Loth Zucker mit dem Schneebesen so lange, bis es dick geworden ist; lasse es alsdann durch ein Haarsieb laufen und kalt werden. Sodann mache einen Boden, wie bei Nr. 803 und verfahre mit dem Uebrigen ebenso, wie dort angegeben ist.

Nr. 809.

Vol-au-vent von Mandeln.

Reibe 8 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln mit 4 Eßlöffeln voll Milch recht fein, rühre

dann nach und nach 1 Schoppen Milch nebst einem Stückchen Vanille dazu und lasse es unter beständigem Umrühren 1/2 Stunde lang kochen, bis es zu einem steifen Brei geworden ist; lasse es einige Zeit stehen, rühre noch 1/2 Pfund Zucker darunter, verfahre ferner, wie in Nr. 803 angegeben, dressire diesen Vol-au-vent so hoch wie möglich und lasse ihn dann 1 Stunde an einem kalten Orte stehen.

Nr. 810.

Vol-au-vent von Champagner-Wein.

Rühre 4 Loth Zucker mit 12 Eidottern, einem wenig gestoßener Vanille und nach und nach 1 Schoppen Champagner-Wein zusammen und verfahre ferner, wie bei Nr. 808.

Nr. 811.

Vol-au-vent von Himbeeren.

Wasche 3 Schoppen Himbeeren und lege sie 1/2 Stunde lang in einen Seiher, damit alles Wasser ablaufe; stoße sie alsdann mit 1/2 Pfund Zucker und treibe sie durch ein feines Sieb. Ferner schlage 2 Schoppen Rahm zu einem steifen Schnee und verfahre sofort, wie bei Nr. 804 angegeben ist.

Nr. 812.

Vol-au-vent von Rahm.

Mache einen Teig von 8 Eiweißen, wie in Nr. 803 angegeben ist. Alsdann schlage 2½ Schoppen Rahm, welcher einige Stunden im Keller erkaltet ist, zu einem steifen Schnee und lasse ihn auf einem Sieb ablaufen; vermenge 9 Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker mit ½ Caffeelöffel voll feiner Vanille; koche 2 Loth Gelatine, siebe und lasse sie kalt werden; alsdann menge dies alles unter den Schnee, dressire den Vol-au-vent recht hoch, lasse ihn noch 1 Stunde an einem kalten Orte stehen und verfahre im Uebrigen, wie bei Nr. 803.

Nr. 813.

Vol-au-vent von Thee.

Lasse 1 Schoppen Milch mit 2 Caffeelöffeln voll feinen schwarzen Thee und etwas geriebene Muskatnuß 6 Minuten lang kochen; schlage mit dem Schneebesen 4 Eidotter, 2 ganze Eier, und 4 Loth feinen Zucker; gieße dies vorsichtig und ganz langsam in die kochende Milch und lasse diese Masse durch ein Haarsieb laufen. Dann koche 3 Loth Gelatine, schlage 2 Schoppen Rahm zu Schnee, verfahre ferner, wie bei Nr. 803

und lasse es noch 1½ Stunde an einem kühlen Orte stehen.

Nr. 814.

Vol-au-vent, warm.

Rühre 2 gute Caffeelöffel voll Mehl mit 10 ganzen Eiern und 1 Schoppen Milch, lasse dies auf dem Feuer dick werden und treibe es durch ein Haarsieb; schlage ½ Schoppen Rahm, koche 1 Loth Gelatine, reibe das Gelbe von einer Citrone ab, rühre dies alles zusammen, setze den Vol-au-vent recht hoch auf, bestreue ihn ziemlich dick mit Zucker und brenne diesen mit einer glühenden Schaufel rund herum. Der Teig vom Boden ist in Nr. 803 angegeben.

Nr. 815.

Vol-au-vent, warm mit Quitten.

Mache den Teig, wie in Nr. 803. — Koche 6 ganze Eier mit ½ Schoppen Milch und etwas gestoßenen Zimmt und rühre dies mit einem Glas voll Quitten- oder Aprikosen-Marmelade zusammen; dann schlage das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schnee, rühre diesen zu der vorigen Masse, dressire den Vol-au-vent auf den schon vorher gebackenen Teig recht hoch, bestreue ihn mit Zucker, stelle ihn ½ Stunde

lang in einen nicht zu heißen Ofen und gieb ihn warm zur Tafel.

Nr. 816.

Hefen-Waffeln.

Rühre 1 Pfund Butter zu Schaum und nach und nach 12 Eier hinzu; gieb ferner 1 Schoppen laue Milch, 1½ Pfund Mehl und für 3 Kreuzer Hefe dazu und lasse diesen Teig an einem warmen Ort wohl zugedeckt gehen. Bestreiche dann ein Hefe-Waffeleisen mit Butter, lege mit einem großen Löffel von dem gegangenen Teig hinein und backe ihn von beiden Seiten schön gelb. Lege sie aber nicht aufeinander auf eine Platte, sondern nebeneinander in einen Korb oder auf den Korbdeckel, sonst werden sie weich. Gieb sie mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel.

Nr. 817.

Speck-Kuchen.

Mache einen guten mürben Teig, wie bei dem Zimmtkuchen angegeben ist, lege ihn auf ein mit Butter gut bestrichenes Blech ein halb fingerhoch ausgewergelt und lasse ihn an einem warmen Ort gut gehen. Dann schneide für einen mittelmäßig großen Kuchen ein halb Pfund

schönen weißen Speck würfelig, nimm dazu eine Hand voll gut belesenen und gesiebten Kümmel, belege den ganzen Kuchen damit, stäube ein wenig Mehl oben darauf und backe denselben schön gelb. Wenn es aus dem Ofen kommt, so bringe ihn sogleich auf Holz oder Strohdecken.

Anmerkung. Letzteres muß bei allen Kuchen geschehen, sonst werden sie weich.

Nr. 818.

Böhmische Kollatschen.

Bringe 1 Pfund feines Mehl auf ein Brett, bröckle 6 Loth gute Butter hinein, menge 2 ganze Eier und 2 Dotter, wie auch 2 Löffel voll Hefe und 2 Löffel voll sauern Rahm darunter, rühre den Teig gut ab, bringe ihn in eine Schüssel und lasse ihn an einem warmen Ort gehen. Dann wergle ihn halbfingerdick aus, steche mit einem kleinen Trinkglas runde Blättchen daraus, fülle diese mit beliebigem Eingemachten, bestreiche den Rand mit Eigelb, bedecke sie mit denselben Blättchen und stelle sie an einen warmen Ort. Vor dem Backen bestreiche sie mit Ei, setze sie auf ein warmes Blech und backe sie dann schön gelb.

Nr. 819.

Mandel-Kuchen von Butterteig.

8 Loth geschälte und sehr trockene Mandeln werden mit einigen Eiweißen sehr fein gestoßen, dann mit 6 Loth Zucker, 4 Loth Butter, 2 Loth bittern (Macronen), 2 Eidottern und ein wenig Salz untereinander gerührt, und dann noch mit 2 Eßlöffeln voll Rahmschnee vermischt. Nun wird ein feiner Butterteig von der Größe eines Tellers mit einem fingerbreiten Rand gemacht, dieser in immer kleinere Ringe geschnitten, bis der letzte die Größe eines kleinen Thalers hat. Dann werden diese Ringe mit Eiweiß bestrichen, mit der oben genannten Mandelmasse belegt, schön gelb gebacken, aufeinander gesetzt und oben mit feinem Zucker bestreut.

Nr. 820.

Kugelhupfen.

½ Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann kommen nach und nach 4 Eier, 8 Dotter nebst ½ Pfund feinem, getrocknetem Mehl, etwas Salz, ein wenig gestoßener Zucker, 4 Loth große und 4 Loth kleine gewaschene und getrocknete Rosinen und 4 Eßlöffel voll Hefe dazu.

Nr. 821.

Zimmt-Kuchen.

Nimm denselben Teig wie bei dem schon angegebenen Zimmt-Kuchen und wenn derselbe gegangen ist, so bestreiche ihn mit Butter, bestreue ihn mit etwas feinem Weckmehl, Zucker und Zimmt und backe ihn schön gelb.

Nr. 822.

Zimmt-Kuchen anderer Art.

Wenn der Kuchen gegangen ist, so lege hie und da ein Stückchen Butter darauf, bestäube ihn ganz mit einem wenig Mehl und bestreue ihn mit Zucker und Zimmt.

Nr. 823.

Englischer Kuchen.

3/4 Pfund frische Butter, 3/4 Pfund Mehl, 18 Loth Zucker, 12 Eidotter, der Schnee von 4 Eiweißen und die abgeriebene Schale von 1 Citrone werden dazu verwendet. Zuerst wird die Butter zu Schaum gerührt, dann nach und nach die 12 Eidotter nebst Zucker, Mehl, Citronenschale, 1/4 Pfund kleine und große Rosinen, 1/4 Pfund fein geschnittene Citronate und zuletzt der Schnee hinzu. Alsdann wird der

Kuchen in eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne gebracht, während 4 Stunden gebacken, und mit feinem Zucker bestreut.

Nr. 824.

Englischer Kuchen anderer Art.

Rühre 1 Pfund Butter zu Schaum und 24 Eidotter, einen nach dem andern, dann 1 Pfund Mehl, die Schale von 2 Citronen, 6 Loth Citronate, ½ Pfund große und ¼ Pfund kleine Rosinen und ½ geriebene Muskatnuß dazu und verfahre, wie bei Nr. 823.

Nr. 825.

Kleine französische Käsküchelchen, sogenannte Galetten.

Belege kleine Förmchen mit einem dünnen Butterteig, Nr. 403; dann rühre für 24 Galetten 1½ Schoppen guten weißen Käs, welcher nicht zu dick und einen Tag zuvor ausgenommen ist, mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl und 2 Eßlöffeln voll zartem Provencer-Oel, gieb 12 ganze Eier, ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker und ein wenig feines Salz dazu, fülle mit dieser Masse die hergerichteten Förmchen, bestreiche Käsmasse und Teig mittelst eines Pinsels mit einem geklåpperten Ei, stelle die

Förmchen auf ein Blech und backe die Galetten in einem ziemlich heißen Ofen schön gar. Gerade bei'm Tischgeben bestreue sie mit ein wenig Zucker.

Nr. 826.

Spanisches Brod.

Mache von ½ Pfund Butter einen mürben Teig nach Nr. 403, wergle ihn auf einem Backbrett kleinfingerdick aus, schneide davon schöne egale Stücke 1½ Zoll lang und 2 Finger breit; sodann bestreiche ein Blech mit Speckschwarte, setze die Stücke umgekehrt darauf, so daß die Seite, die auf dem Brett unten war, obenhin kommt, hernach zerschlage 2 Eier, bestreiche die Stücke mittelst eines Pinsels, aber nicht den Rand, denn das hemmt sie im Gehen. Das Zeichen, ob der Ofen heiß genug ist, ist dieses, daß Wasser, welches man von Außen an die Ofenthüre spritzt, schnell verschwindet; alsdann stelle man die Stückchen auf 2 kalten Blechen in den Ofen und backe sie schön gelb.

Nr. 827.

Ein guter Radan-Kuchen.

Rühre ein Pfund frische Butter zu Schaum, schlage dann 12 Eier nach und nach hinein,

allein so, daß man das erste nicht mehr sieht, wenn das zweite hinzukommt, und fahre so fort, bis alle 12 eingerührt sind. Hierauf wird ein Schoppen Milch und 2 starke Pfund feines, getrocknetes Mehl ebenso nach und nach hinzugerührt; gieb ferner eine kleine Hand voll Salz und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, schlage und rühre diesen Teig, bis er anfängt Blasen zu ziehen; gieb dann für 2 kr. Essighefe hinein, stelle aber alsdann sogleich das Schlagen ein, sonst verliert die Hefe ihre Kraft. Nun bestreiche eine Form mit Butter und bestreue sie mit Weckmehl, lasse den Teig hineinlaufen, so daß er auf allen Seiten ganz gleichmäßig vertheilt wird, sonst backt sich der Kuchen ungleich; stelle ihn an einen warmen Ort und lasse ihn so lange gehen, bis die Form beinahe voll geworden ist; alsdann bringe ihn in einen ziemlich heißen Ofen, und wenn derselbe oben gelb ist, so lege einen Bogen Papier darauf, und lasse ihn gut ausbacken. Beim Herausnehmen stürze ihn nicht zu schnell, lasse ihn ausdämpfen und bestreue ihn mit fein gesiebtem Zucker.

Anmerkung. Wenn man den Kuchen in den Ofen bringt, darf er nicht geschüttelt wernen, damit er nicht zusammenfällt.

Nr. 828.

Radau-Kuchen, noch feiner.

Schlage ein Pfund Butter zu Schaum und rühre nach und nach 24 Eidotter hinzu; dann gieb 1 Schoppen Milch, 1 3/4 Pfund Mehl, den Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu, und wenn der Teig gehörig verarbeitet ist, so thue für 3 Kreuzer Essighefe, 1 Loth gestoßenen Zucker und eine kleine Hand voll feines Salz hinein und verfahre mit dem übrigen, wie Nr. 827 angegeben ist.

Nr. 829.

Israelitischer Kuchen.

Rühre 3/4 Pfund Butter zu Schaum und allmählig 20 Eidotter hinein; gieb ein halben Schoppen laue Milch und 1 1/4 Pfund Mehl dazu, dann schlage und verarbeite den Teig mit dem Kochlöffel, bis er Blasen zieht und thue für 3 Kreuzer Essighefe daran. Bestreiche alsdann eine tiefe Tortenform mit Butter, bestreue sie mit Weckmehl, lege die Hälfte des Teiges hinein, bestreiche ihn oben mit Butter, lege kleine gewaschene und getrocknete Rosinen, eine neben die andere darauf, bestreue ihn mit Zucker und Zimmt, lege alsdann die andere Hälfte des

Teiges oben darauf, bestreue ihn ebenso mit Zucker, Zimmt und Rosinen, und stelle den Kuchen an einen warmen Ort, bis er so weit gegangen ist, daß die Form eben voll ist. Hierauf bestreue ihn mit 4 Loth länglich geschnittenen Mandeln und backe ihn in einem ziemlich heißen Ofen; ist er etwas gelb geworden, so lege einen Bogen Papier darüber und lasse ihn gut ausbacken. Nach dem Backen stürze den Kuchen 2 Mal, damit die Mandeln oben hin kommen, streue noch ein wenig Zucker und Zimmt darauf und gieb ihn kalt zur Tafel.

Nr. 830.

Mandel-Kuchen auf französische Art.

Bereite von einem halben Pfund Butter einen Butterteig nach Nr. 541, theile ihn in 4 Theile und mache 4 gleiche Torten so dünn, wie möglich. Dann schneide 1 Pfund geschälte Mandeln möglichst fein und länglich, nimm ferner ein Pfund fein gestoßenen Zucker und das zu einem steifen Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern, menge dies wohl untereinander und belege die 4 Kuchen damit. Hierauf mache an einen der 4 Kuchen einen schönen Rand, bestreiche diesen mit Eigelb und backe sie alle vier langsam schön gelb. Nach dem Erkalten setze einen dieser

Kuchen auf eine schöne Platte, bestreiche ihn mit Aprikosen-Marmelade, lege einen andern darauf und bestreiche ihn mit Johannisbeeren-Gelée, setze den dritten darauf und bestreiche ihn mit Quitten-Gelée; dann lege den vierten mit dem Rand oben darauf, gieb diesem Himbeer-Gelée und bestreue dies mit ein wenig Zucker. Es ist dies einer der feinsten und kostbarsten Kuchen die man hat.

Nr. 831.

Käs-Kuchen.

Mache denselben Teig, wie bei dem Vorhergehenden, Nr. 830, gesagt ist und bestreue ihn, nachdem er gegangen ist, mit ganz feinem Weckmehl. Alsdann rühre 3 Schoppen guten Käs mit 2 kleinen Kochlöffeln voll Mehl an, gieb dazu 1/4 Pfund feinen Zucker, 1/4 Pfund gewaschene Rosinen, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 4 Loth warme, frische Butter und 12 Eier; rühre alles dies wohl durcheinander und belege den Kuchen ganz gleich damit; hierauf bestreiche den ganzen Kuchen, sowohl Käs als Kranz mit gekläppertem Ei und backe ihn schön gar. Bei'm Anrichten gieb etwas Zucker und Zimmt darauf.

Nr. 832.

Aepfel-Kuchen.

Mache den Teig, wie bei den frühern Kuchen, Nr. 541, angegeben ist. Dann schneide so viel Aepfel, als nöthig sind, in 4 Theile, schäle sie, und mache die Krutzen heraus. Ist der Teig gehörig gegangen, ausgewergelt und mit einem schönen Rande versehen, so bestreue ihn mit feinem Weckmehl, setze die Aepfel so nahe wie möglich zusammen, streue etwas Zucker und Zimmt darauf, stecke hie und da ein Stückchen Butter dazwischen, streue eine gute Hand voll kleine Rosinen und etwas geschnittene Citronate darüber, und backe den Kuchen in einem ziemlich heißen Ofen. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, so lege ihn auf Stroh oder Holz, und bestreue ihn mit Zucker und Zimmt.

Nr. 833.

Mirabellen-Kuchen.

Mache den Teig, wie oben angegeben ist, belege ihn mit Weckmehl, schneide die Mirabellen von einander, mache die Kerne heraus, setze sie regelmäßig auf den Kuchen, streue nur wenig Zucker und Zimmt darauf, und backe sie schön gar; dann lege den Kuchen auf Holz- oder Strohdecken.

Nr. 834.

Reine-Claude-Kuchen.

Mache den Teig, wie bei den früher angegebenen Kuchen und verfahre, wie bei dem Mirabellen-Kuchen Nr. 833.

Nr. 835.

Zwetschgen-Kuchen.

Mache den Teig, wie bei allen Obstkuchen, schneide die Zwetschgen von einander, setze sie möglichst dick und verfahre ferner, wie Oben.

Nr. 836.

Kirschen-Kuchen.

Mache ihn ebenso, wie die andern Obstkuchen, vergiß aber Nichts dabei.

Nr. 837.

Weintrauben-Kuchen.

Man mache denselben Teig, bestreue ihn mit Weckmehl, rupfe von schönen Oesterreicher Trauben die schönsten Beeren ab, lege sie dicht nebeneinander auf den Kuchen und backe ihn vorsichtig, wie alle anden.

Nr. 838.

Vom Läutern des Zuckers.

Schlage das Weiße von 1 Ei mit 5 Pfund gestoßenen Zucker, gieße 4 Schoppen Wasser dazu und lasse dies so lange kochen, bis der Zucker ganz hell und klar geworden ist, so daß man von dem Ei gar nichts mehr sieht; dann lasse ihn durch einen Seiher laufen und bewahre ihn in irdenen Geschirren auf bis zum Gebrauche.

Nr. 839.

Zucker zum Faden.

Man setze den geläuterten Zucker wieder auf's Feuer und lasse ihn unter öfterm Herumrühren mit dem Schaumlöffel kochen; dann probire man ihn auf folgende Art: Man streiche mit einem kleinen Löffel ein wenig von dem Schaumlöffel, sobald dieser aus dem Kessel kommt, ziehe den Zucker ein wenig auseinander, und wenn es kleine Fäden giebt, die sogleich brechen, so ist er zu Faden gekocht.

Nr. 840.

Zucker zu Perlen.

Wenn der Zucker, nachdem er die Probe zu großen Faden gehabt, noch ein wenig kocht, so

probire ihn wieder; spannt sich der Faden an beiden Fingern, ohne zu zerreißen, so ist er zu Perlen gekocht.

Nr. 841.

Zucker zu Blasen.

Wenn der Zucker zu der vorhergehenden Probe gekocht ist, so lasse man ihn noch ein wenig kochen; rühre ihn mit dem Schaumlöffel durcheinander, blase mit dem Mund durch den Schaumlöffel, und wenn sich auf der andern Seite Blasen zeigen, so ist der Zucker zu Blasen gekocht.

Nr. 842.

Zucker zum Flug.

Wenn man den Zucker zu Blasen noch ein wenig kocht, so ist er zum Flug; wenn man aber die Blasen durch den Schaumlöffel größer ziehen kann, so ist er zum starken Flug gekocht.

Nr. 843.

Zucker zum Bruch.

Wenn man den Zucker noch etwas länger kocht, so ist die beste Probe, man hält einen Löffel vorher in kaltes Wasser und fährt dann schnell damit in den Zucker; löst er sich und bricht, so ist er zum Bruch fertig.

Nr. 844

Zucker zu Caramellen.

Dies ist der letzte Grad, zu welchem man den Zucker kocht, dabei muß man aber recht Obacht geben, denn sobald er zum Bruch gekocht ist, so dauert es nicht mehr lange bis zur Caramel. Man mache die Probe mit einem in Wasser getauchtes Hölzchen; kracht der Zucker, wenn das Hölzchen aus dem Wasser hinein kommt, so ist er zur Caramel fertig. Sollte es schon über die Zeit sein, so kann man sich mit etwas Wasser helfen; allein es ist besser, wenn man dies nicht nöthig hat.

Verschiedene Getränke.

Nr. 845.

Quitten-Liqueur.

Die Quitten werden roh gerieben, zu drei Schoppen Saft kommen 2 Schoppen Weingeist, 3/8 Loth ganzer Zimmt, 1 Quentchen Coriander, 2 Loth bittere Mandeln, 3/8 Loth Muskatenblüthe und 2 Pfund Zucker, alles dies wird grob gestoßen daran gethan; dann läßt man

das Ganze 12 bis 14 Tage in der Sonne oder hinter dem warmen Ofen destilliren, rührt zuletzt noch ²/₃ Schoppen süßen Rahm darunter, und filtrirt es ganz langsam, am besten durch Fließpapier.

Nr. 846.

Syrup Dorgéad.

Ein Pfund süße und 3 Loth bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und mit etwas Wasser recht fein gerieben oder gestoßen. Sodann wird 1 Pfund Zucker in ½ Schoppen Wasser unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis der Zucker sich zu Faden zieht; dann werden die gestoßenen Mandeln über gelindem Feuer nach und nach darunter gerührt und alles durch ein Sieb getrieben und gepreßt. Nachdem es kalt geworden ist, fülle man es in Flaschen und schütte davon beim Gebrauch beliebig in Wasser. Man kann auch etwas Orangen-Blüthe dazu nehmen.

Nr. 847.

Limonade.

Man rechnet zu 1 Schoppen Limonade 1 Citrone und 1 Loth gestoßenen Zucker. Reibe die Schale von der Citron auf Zucker, gieb aber wohl

Acht, daß die weiße Haut nicht dazu kömmt, denn diese verursacht am meisten Kopfweh; drücke den Saft von der Citrone aus und lasse diesen mit dem Wasser durch eine Serviette laufen; dann erst kommt der Zucker hinzu, weil sonst nicht alles wohl durch die Serviette geht, schüttele und rühre den Zucker auf, damit er vergeht. — Zu 14 Schoppen Wasser rechnet man 12 Citronen und 14 Loth Zucker.

Nr. 848.

Limonade-Pulver.

Von 12 Citronen reibe 6 auf Zucker ab, drücke den Saft auf das Abgeriebene, und rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es ein steifer Brei wird; diesen rühre auf gelindem Feuer beständig herum, bis der Zucker geschmolzen und recht heiß ist, lasse ihn aber nicht kochen; schütte ihn alsdann in papierne Kapseln und lasse ihn kalt werden. Nach etlichen Tagen stoße und siebe ihn durch ein Sieb und fülle ihn in Schachteln, die mit Papier ausgelegt sind. Von diesem Pulver rührt man 1 oder 2 Caffeelöffel voll in ein Glas Wasser, so hat man Limonade.

Nr. 849.

Johannisbeer-Saft.

Presse die Johannisbeeren durch ein leinenes Tuch. Zu 4 Schoppen Saft nimm 2 Pfund Zucker, 1 Schoppen guten alten Wein und schüttle den Saft so oft und so lange, bis der Zucker vergangen ist. Hat sich der Zucker ganz aufgelöst, so filtrire den Saft durch ein Fließpapier und fülle ihn in Bouteillen, diese dürfen aber nicht voll werden.

Nr. 850.

Himbeeren-Saft.

Gieb zu 2 Schoppen Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker und 1 Schoppen alten Wein; schüttle so lange, bis der Zucker aufgelöst ist, filtrire ihn durch Fließpapier und verfahre überhaupt, wie bei Johannisbeer-Saft.

Nr. 851.

Himbeeren-Essig.

Presse die Himbeeren durch ein leinenes Tuch, nimm für 3 Schoppen Saft 1 Schoppen guten Weinessig und 2½ Pfund Zucker, lasse dies wohl aufkochen, schäume es ab und thue es in ein irdenes Geschirr. Ist es kalt geworden,

so filtrire und fülle es zum Aufbewahren in Bouteillen.

Nr. 852.

Mandelmilch zu machen.

Nimm 1 Pfund Mandeln und nachdem sie geschält sind, stoße sie ganz fein mit etwas Wasser. Am besten werden sie, wenn man sie in einem Reibstein reibt. Sind sie so fein, wie möglich, so gieße 4 Schoppen kochendes Wasser über dieselben, lasse sie gut kochen, treibe dann das Ganze durch eine Serviette und drücke es gut aus. Man kann die Mandeln, nachdem sie einmal gekocht sind, noch einmal reiben, mit 1 Schoppen kochendem Wasser übergießen und aufkochen, damit alles heraus kommt. Dann thue nach Belieben Zucker hinein und lasse es kalt werden.

Nr. 853.

Johannisbeer-Saft auf eine andere Art.

Man lasse die Johannisbeeren in einem Casserol so lange kochen, bis sie weich sind und schüttet sie durch ein Haarsieb. Am andern Tag gieße man den durchgelaufenen Saft klar ab, gebe auf 9 Schoppen Saft 2 Pfund Zucker und koche dieses so lange, bis es gehörig ge-

schönt ist; alsdann fülle man es in Flaschen. Wenn am andern Tage alles kalt ist, so binde man die Flaschen mit Blasen fest zu und bewahre sie an einem kühlen Orte auf.

Nr. 854.

Kirschensaft von Weichseln.

4 Pfund Kirschen werden ausgesteint, die Steine zerstoßen, unter die Kirschen gemengt, in einem zugedeckten Topfe 4 Tage lang an einen kühlen Ort gestellt und dann und wann mit einem silbernen Löffel umgerührt. Dann werden sie durch ein grobes Tuch gedrückt, zu jedem Schoppen Saft ein Pfund Zucker gegeben, dieses zusammen gekocht, vorsichtig geschäumt und in Flaschen gefüllt. Wenn es gehörig erkaltet ist, werden die Flaschen mit Blasen zugebunden und aufbewahrt.

Nr. 855.

Mai-Wein.

Recht frischen, blühenden Waldmeister belese sorgfältig, schneide die Stiele kurz ab, lege denselben in einen Kumpen, schütte 2 Flaschen Wein darüber, eine fein geschnittene Citrone oder Orange dazu — bittere Pomeranze ist noch besser — und so viel Zucker, als nöthig

ist, den Wein süß zu machen. Decke alles zu und lasse es ½ Stunde stehen; dann siebe es durch eine Serviette in einen andern Kumpen. Jetzt erst kommt der Zucker hinzu; ist dieser vergangen, so fülle den Wein in Flaschen.

Nr. 856.

Eier-Punsch, sogenannter Wipp.

12 Eier werden mit 1 Pfund Zucker in einem Casserol mit dem Schneebesen geschlagen. Nach und nach gießet man 1 Flasche weißen Wein dazu und schlägt dabei fort, bis es dick wird. In diesem Moment zieht man ihn vom Feuer weg, gießt ihn in einen andern Hafen und deckt ihn zu.

Nr. 857.

Glüh-Wein.

Man rechnet auf eine Flasche Wein 12 Loth Candis-Zucker, 1 Stück ganzen Zimmt und ¼ Schoppen Wasser. Nachdem der Zucker fein gestoßen ist, wird er mit dem Zimmt und dem Wasser geläutert, bis er anfängt, sich zu ziehen. Dann gießt man eine Flasche rothen Wein dazu und rührt es herum; allein der Wein darf nicht kochen, sondern nur heiß werden. Alsdann schneidet man in jedes Glas ein Scheibchen Citrone und gießt den Wein heiß dazu.

Nr. 858.

Frischen Punsch.

Man mache 4 Schoppen Wasser kochend, thue ein klein wenig schwarzen Thee hinzu, lasse das kochende Wasser durch eine Serviette laufen und halte es warm. Dann lasse man 1 ½ Pfund Zucker in 1 Schoppen Wasser kochen, läutere den Zucker und schäume ihn ab, bis er ganz rein ist. Sodann drücke man den Saft von 9 Citronen und 1 Orange aus, gieße die 4 Schoppen Theewasser und 1 Flasche feinen Arac dazu, rühre es wohl herum und lasse es durch eine Serviette laufen. Ist er etwas kalt geworden, so stelle den Kumpen, worin er ist, in kochendes Wasser und decke ihn zu, damit er warm bleibt.

Nr. 859.

Punsch-Essenz.

Sechs Pfund Zucker werden mit 2 Schoppen Wasser so lange geläutert und geschäumt, bis er sich anfängt zu ziehen, wenn man mit dem Löffel hinein fährt. Dann thue ihn vom Feuer weg, denn es ist sehr gefährlich, den Arac hinein zu gießen, während der Zucker am Feuer steht; man könnte das Haus in Brand stecken. Gieße alsdann 4 Flaschen Arac und den Saft von

12 Citronen hinein — man kann auch 8 Citronen und 4 Orangen nehmen — rühre dieses wohl mit einander und lasse es durch eine Serviette laufen. Dann fülle es in Flaschen, mache diese mit einem guten Pfropfer fest zu und bewahre sie an einem kühlen Orte auf. Will man Punsch davon machen, so rühre man ⅓ Essenz in ⅔ kochendes Wasser, dann hat man den besten Punsch.

Nr. 860.

Reformirter Thee.

Alles ist einer Reform unterworfen, ebenso auch der Thee.

Lasse 4 Schoppen Milch kochend werden, gieb dazu 1 Stück ganzen Zimmt, ein wenig Vanille, ¼ Pfund Zucker und etwa 2 Kaffelöffel voll Thee. Wenn dieses alles gekocht hat, so schlage 6 Eidotter mit etwas kalter Milch, ziehe die kochende Milch vom Feuer und lasse dieses hinein laufen. Rühre es wohl herum und treibe das Ganze durch einen Seiher. Ist es vielleicht etwas zu kalt geworden, so stelle die Kanne in kochendes Wasser, bis zum Gebrauche.

Nr. 861.

Chocolade zu kochen.

Man rechnet 2 Täfelchen Chocolade auf ein Schoppen Milch. — Man lasse 6 Schoppen Milch kochend werden, lege dann 12 Täfelchen Chocolade und ein gutes Stück Zucker dazu, fängt an zu kläppern und zu rühren, bis die Chocolade ganz aufgelöst ist; dann läßt man sie durch einen Seiher in eine andere Pfanne laufen, um zu sehen, ob alles verkocht ist, damit die Chocolade nicht anbrenne; dann rühre man 2 Eigelb recht gut in kalter Milch an und lasse dies in die kochende Chocolade laufen, allein diese darf nachher nicht mehr kochen, sonst gerinnen die Eier; es geschieht nur, um die Chocolade schleimig zu machen.

Nr. 862.

Guten Thee zu machen.

Die Hauptsache bei einem guten schwarzen Thee ist: Man nimmt auf eine Portion einen gehäuften Kaffeelöffel voll Thee, welcher zuvor in einer Kanne gebrüht wird. Nach einigen Minuten gießt man das übrige Wasser, welches noch nöthig ist, dazu.

Nr. 863.

Vorschrift zur Auflösung der Hausenblase.

Man nehme 1 ½ Loth Hausenblase, zerschneide sie sehr klein, übergieße sie mit ⅛ Schoppen Wein und einem Gläschen guten Rum und lasse dieses über Nacht stehen. Alsdann erwärmt man es, rührt bis zur völligen Auflösung und siebt diese Auflösung durch ein grobes Tuch.

Nr. 864.

Eine Ofenzunge gut zu salzen.

Man reibt eine Ochsenzunge mit 6 Loth fein gestoßenen Salpeter so lange, bis die Haut ganz weich ist und lege sie in den angegebenen gekochten Lack. Wenn die Zunge ¼ Tag in der Lack gelegen ist, so ist sie zum Abkochen schon gut.

Nr. 865.

Schinken einzusalzen.

Man reibe 6 Loth fein gestoßenen Salpeter in den Schinken auf eben die Weise, wie oben bei der Zunge angegeben ist und lege ihn 4 Wochen lang in die gekochte Lack.

Nr. 866.

Fleisch, Ochsenzunge, Schinken einzusalzen.

Zu 100 Pfund Fleisch nimmt man 9 Pfund Salz, 6 Pfund Salpeter und 4 Loth Candis-Zucker; dieses wird in 9 Maas Wasser so lange gekocht, bis es um ein Drittel eingekocht ist. Zur Probe muß ein Ei darauf schwimmen. Lasse die Sud ganz kalt werden. Am andern Tag lege das Fleisch in den Ständer und gieße die Lack darauf. Das Fleisch kann man 3 bis 4 Wochen liegen lassen; Schinken etwas länger.

Ochsenzunge und Schinken werden, bevor sie in die Lacke kommen, noch mit feinem Salpeter gerieben.

Nr. 867.

Gutes Sauerkraut einzumachen.

Man nimmt zu einem guten Korb voll geschnittenem Kraut ½ Pfund Salz und menge es mit demselben zuvor in einem Zuber, ehe man es in den Ständer bringt. Es ist ein großer Fehler, daß die meisten Leute ihr Kraut sogleich in den Ständer einsalzen. Das Kraut muß bearbeitet werden, bevor es in denselben kommt; alsdann salzt es sich fester, geht mehr in den Ständer, wird dadurch besser und schnel-

ler gut. Hie und da streut man eine kleine Hand voll Wachholder in das Kraut. — Unten in den Ständer legt man eine abgewaschene Platte, etwas Wachholder und Salz darauf; dann fängt man an das Kraut zu legen und fest zu drücken. Ist der Ständer voll, so lege oben auf das Kraut ebenfalls eine Platte und schraube dasselbe wo möglich recht fest. Sind 8 oder 12 Tage vorüber, so schraube es noch fester, lasse die braune dunkle Brühe ablaufen und gieße 6 bis 8 Flaschen gewöhnlichen Wein darüber; dann schraube es auf, damit der Wein durchzieht. — Das Kraut wird so weit schöner, besser und hält sich länger. — Man kann es von einem Jahr zum andern aufhalten.

Anmerkung. Man muß darauf sehen, daß das Kraut, welches man einmachen will, dünne Rippen hat und so schwer und fest ist, wie nur möglich.

Nr. 868.

Saure Bohnen einzumachen.

Man nehme gute zarte Bohnen, welche frisch gebrochen sind, schäle die Fäden von beiden Seiten ab und schneide sie, aber nicht zu fein und lang, sondern mittelmäßig, denn durch das Schneiden sollen sie kleine Bohnen vorstellen, weßhalb das

zu lange und dünne Schneiden nicht nöthig ist. Auf ein kleines Gemüsekörbchen voll Bohnen kommt eine Hand voll Salz. Lasse einen Kessel voll Wasser kochend werden, alsdann setze die Bohnen mit dem Korb hinein, das Salz dazu, und brühe die Bohnen darin ab, bis sie halb gar sind. Dann nimm den Korb heraus, lasse das Wasser abrinnen, schütte die Bohnen auf einen langen Tisch, auf welchem ein großes Tuch ausgebreitet ist, mache sie schön auseinander, daß sie nicht zu dick liegen und fahre mit den andern so fort, bis sie alle abgebrüht sind. Lasse sie dann so lange stehen, bis sie ganz kalt sind, oft müssen sie über Nacht stehen. Am andern Tag, nur nicht später, nimm einen Ständer, welcher rein gebrüht und mit frischem Wasser gut gereinigt ist, wasche 24 schöne Traubenblätter und belege den Boden damit; dazu lege eine kleine Hand voll Salz, 12 Nägelein, 2 Lorbeerblätter und 1 Hand voll Bohnenkräutel, welches gewaschen sein muß. Dann lege die Bohnen schön gleich hinein und thue hie und da noch ein klein wenig Salz dazwischen. Ist der Ständer ganz voll, so bedecke die Bohnen mit Traubenblättern, lege die Bretter von Holz, welche gut passend sein müssen, darauf und beschwere sie mit einem dicken Stein. Nachdem alles zu ist, gieße noch 8 Schoppen Salzwasser darauf.

Anmerkung. In einer geregelten Haushaltung müssen Bohnen sowohl als Sauerkraut, man mag davon gebrauchen oder nicht, regelmäßig abgewaschen und gesorgt werden, daß sie nie austrocknen, sondern die Brühe immer über den Deckel gehe. Will man Bohnen herausnehmen, so muß man zuvor die Blätter ganz weg nehmen, den Ständer inwendig gut reinigen, die braune Brühe ablaufen lassen und dann erst so viel herausnehmen, als man nöthig hat. Alsdann kommt ein reines altes Tuch auf die Bohnen, auf welches die rein gewaschenen Bretter gelegt werden.

Bohnen brauchen nicht so sehr beschwert zu werden, wie Sauerkraut.

Nr. 869.

Eine vorzügliche Art, Bohnen einzumachen.

Man breche die Bohnen, wenn sie noch jung, zart und schön sind, schäle und schneide sie, wie die abgebrühten Bohnen, bringe sie in einen Ständer mit einer Hand voll Salz auf jeden Korb derselben, lege sie erst mit Blättern, dann mit Brettern zu und beschwere sie. Hat man nach einigen Tagen wieder Bohnen, so bringt man diese auf die andern, fährt in dieser Weise fort, bis der Ständer voll ist und läßt sie so stehen, bis kurz vor dem Herbst. Dann bringt man sie in

einen Kessel voll Wasser, läßt sie einige Stunden halb gar kochen, schäumt sie dann aus dem Wasser, legt sie zum Trocknen auf Tücher und verfährt damit, wie bei den sauern Bohnen angegeben ist.

Nr. 870.

Salz-Bohnen.

Man rechnet auf einen Korb voll geschnittene Bohnen gewöhnlich 3 Pfund Salz. Wenn die Bohnen geschnitten sind, so menge man sie in einem großen Zuber mit dem Salz, bevor sie in den Ständer kommen, sie werden dadurch zart und grün, legen sich fester aufeinander und es gehen daher mehr in den Ständer. Dann belege man den Boden mit Blättern, und verfahre mit allem, wie bei den sauern Bohnen, Nr. 868, angegeben ist. Will man diese Bohnen kochen, so nimmt man sie einen Tag zuvor aus dem Ständer, bringt sie in eine irdene Schüssel, gießt kochendes Wasser darüber, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tag läßt man Wasser kochend werden, wascht die Bohnen hinein, sie werden auf diese Weise bald weich, und bereite sie dann zu, wie die Vorhergehenden.

Nr. 871.

Weißerüben anstatt Sauerkraut.

Die Weißerüben werden geschält, rein gewaschen, und dann eingemacht wie Sauerkraut.

Nr. 872.

Tresterkraut einzumachen.

Man bereite das Kraut zu, wie zum Einschneiden; schneide die Torschen einmal durch, lege dann in einen Ständer 2 Hände hoch Trester, setze die Häupter nebeneinander, die Torschen aufwärtsstehend, darauf; dann lege wieder Trester, hernach Kraut und fahre so fort, bis der Ständer voll geworden ist. Alsdann beschwere denselben mit Brettern und Steinen, gieße aber vorher so viel Wasser über das Kraut, daß es nach dem Zumachen oben ansteht.

Anmerkung. So oft man von diesem Kraut heraus nimmt, muß man Sorge tragen, daß jedesmal der Ständer wieder gut zugemacht und mit frischem Wasser aufgefüllt wird.

Nr. 873.

Schnepfen einzuschmelzen,

daß man sie lange aufbewahren kann.

Wenn die Schnepfen recht sauber zurecht ge-

macht und flammirt sind, so nimm das Eingeweide heraus, der Magen aber wird weggethan, weil er sehr sandig ist; schneide den Kopf mit dem Messer sehr fein zusammen, mache eine Finseur von 16 Charlotten und ein wenig Petersilie. Wenn solches fein zusammengeschnitten ist, so gieb in ein Casserol 1 Pfund Butter, lasse sie heiß werden, gieb die Finseur hinein und röste es ein wenig, gieb den Kopf auch dazu, lasse ihn nur ein wenig anziehen und setze es vom Feuer. Wenn es kalt ist, so gieße es in ein sauberes Geschirr, thue ein Papier oben darauf, setze es an einen kalten Ort und halte es auf, bis zum Gebrauch. Die Schnepfen werden dressirt, dann brate sie zur Hälfte an einem Spieße, so daß kein Blut mehr herausläuft. Dann nimm sie vom Spieße, lasse sie kalt werden und lege sie in einen steinernen Hafen; nimm dann 3 Ochsenfüße, haue sie in kleine Stücke, wasche sie sauber aus, lege sie in einen Topf, gieße 6 Schoppen Wasser, 12 Schoppen gewöhnlichen Wein nebst 2 Schoppen Weinessig, das nöthige Salz, 2 ganze Citronen zu Scheiben geschnitten, 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, 2 Gelberüben, 2 Selleriewurzeln, 12 Nägelein, 6 Pfefferkörner und etwas Thymian dazu, lasse dies wohl verkochen und wenn die Füße weich sind, so nimm sie heraus und lasse die Sud durch ein Tuch laufen. Ist es

lau geworden, so gieße es über die Schnepfen; dann lege den Koth und die Finseur in einen Darm, lasse es einige Wallen in der Sud kochen und lege es mit den Schnepfen in einen Hafen. Lasse 2 Pfund Nierenfett aus und wenn die Sud ganz kalt geworden ist, so binde sie in eine Blase und bewahre sie an einem kühlen Orte auf. Wenn es gebraucht werden soll, so lasse Fett und Sud vergehen und nimm die Schnepfen sorgfältig heraus.

Nr. 874.

Hasen aufzubewahren.

Wenn man viele Hasen hat, die man nicht gebrauchen kann, so richte man die Braten ganz fertig, spicke sie und koche je nach der Anzahl der Hasen mehrere Litter ordinären Wein, auf jedes Liter Wein einen viertel Schoppen Essig, dann eine scheibig geschnitte Citrone und etwas Thymian dazu. Nach dem Kochen lasse man die Sud recht kalt werden, begieße dann die Hasen damit, decke sie zu und stelle sie an einen kühlen Ort.

Nr. 875.

Rehe aufzubewahren.

Verfahre ebenso wie bei den Hasen, Nr. 874.

Nr. 876.

Frische Trüffeln einzuschmelzen,
daß man sie lange aufbewahren kann.

Die Trüffeln werden nicht allein gewaschen, sondern auch mit einer kleinen Bürste gebürstet, damit der Sand heraus kommt; dann thue in ein Casserol 8 Schoppen Wein, die Schale von einer Citrone, ein wenig Thymian, 2 Zwiebeln in Scheiben geschnitten, 12 Nägelein, 12 Pfefferkörner, etwas geriebene Muskatnuß und eine kleine Hand voll Salz; lasse dieses eine ganze Stunde kochen, trockne die Trüffeln mit einem reinen Tuche ab, lege sie in ein Casserol, lasse die Sud durch ein Haartuch laufen und gieße ungefähr ½ Schoppen Provencer-Oel dazu; wenn alles kalt geworden ist, so binde den Hafen mit einer Blase zu, stelle ihn an einen kühlen Ort und sorge, daß er gut zugebunden bleibt.

Nr. 877.

Einen Rehziemer aufzubwahren.

Man richte einen Rehziemer schön her und spicke ihn, als wenn man ihn braten wollte und bestreiche ihn mit einem Pinsel mit Provencer-Oel, achte aber, daß das Oel nicht ver-

dorben ist. Man kann es zu Vielem gebrauchen und öfter im Sommer Fleisch darin aufbewahren.

Nr. 878.

Kalbschlägel im Ofen,

welchen man lange aufbewahren kann und welcher kalt gegeben wird.

Häutle einen Kalbschlägel von 8 Pfund ab, spicke ihn mit 3/4 Pfund zu fingerlangen Stückchen geschnittenen Speck; dann nimm einen irdenen Hafen so groß, daß der Schlägel gerade hineingeht, salze ihn, gieb dazu 10 gute Nägelein, 10 Pfefferkörner, ein wenig Basilian, 2 Lorbeerblätter, die Schale von einer Citrone, 4 Kalbsfüße, in kleine Stücke zerhauen, lege den Deckel darauf, mache um den Rand herum Teig von gewöhnlichem Brodmehl, so daß gar kein Dampf heraus kann und setze den Hafen 2 Stunden lang in einen Backofen; dann nimm ihn heraus, mache ihn aber nicht zu schnell auf. Ist der Hafen ziemlich kalt geworden, so nimm den Schlägel heraus, hebe das Fett von der Brühe und lasse es durch ein Tuch laufen. Soll der Braten zu Tisch gebracht werden, so schneide schöne feine Scheiben und lege die kalte Sauce als Gelée darauf.

Nr. 879.

Westphälinger Schinken à la Pruise.

Putze einen Westphälinger Schinken sauber aus und lege ihn einige Tage in laues Wasser, damit er aufweicht. Dann schneide 1 Pfund Speck und 1 Pfund Nierenfett würfelartig zusammen und lege dieses in ein großes Geschirr, in welches der Schinken ganz geht; gieb dazu 4 Lorbeerblätter, die Schale von 2 Citronen, ein wenig Basilian und Thymian, 4 Knoblauch-Zehchen, 6 große Zwiebeln, 2 Petersilien-Wurzeln, 2 Gelberüben, welche zuvor gewaschen und scheibig geschnitten werden, 12 Nägelein und 12 Pfefferkörner und lege den Schinken dazu; dann gieße 16 Schoppen Wein und 16 Schoppen Wasser dazu, aber nur kein Salz, setze ihn in einen Ofen, decke ihn zu und lasse ihn ganz langsam dünsten. Wenn er weich ist, so nimm ihn heraus und lasse ihn kalt werden. Alsdann schneide ihn ganz sauber aus, verziere ihn mit verschiedenen kleinen Sachen und gieb ihn ganz zu Tisch. Die Sud kann, nachdem das Fett abgehoben ist, für Sauce verwendet werden; das Fett giebt die besten Braten.

Nr. 880.

Westphälinger Schinken
auf eine kostspieligere Art.

Der Schinken wird sauber geputzt und einige Tage in laues Wasser geweicht. Dann lege ihn in einen Hafen, gieße darauf 2 Flaschen Champagner, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Nierenfett, 1 Pfund frischen Speck, 4 Zwiebeln, 4 Petersilien-Wurzeln, 2 Gelberüben, dieses muß ganz bleiben, 2 Citronen in Scheibchen geschnitten, 20 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, 4 Pfund Hammelfleisch, 4 Pfund Kalbfleisch und noch 12 Schoppen weißen Wein; setze den Deckel auf den Hafen und bestreiche den Rand mit Teig, damit kein Dampf herausgeht; setze den Hafen in einen heißen Ofen und lasse ihn 6 Stunden lang stehen; nimm dann den Hafen heraus und lasse ihn noch 1 Stunde stehen, ehe der Deckel weg genommen wird. Dann nimm den Schinken heraus und putze ihn rein und schön auf; nimm von der Sud das Fett ganz ab und lasse sie noch etwas kochen, dann stehen, bis das letzte Fett sich herauf gestellt hat; mache dieses rein weg und wenn der Schinken geschnitten wird, so gieße von der kalten Sud dazu.

Nr. 881.

Frische Schinken zu sieden.

Wenn die Schinken nicht gar zu frisch sind, so ist es rathsam, sie in lauem Wasser einige Tage weichen zu lassen. Dann stelle den Schinken mit kaltem Wasser bei und lasse ihn langsam sieden, siehe aber öfter nach, damit er nicht verkoche. Ist er gar geworden, so nimm ihn heraus, putze ihn sauber aus und verziere ihn mit verschiedenen Sachen.

Nr. 882.

Roulade von Ochsenfleisch.

Nimm 4 bis 5 Pfund sogenannten Lappen von einem fetten Ochsen, reibe ihn mit 6 Loth Salpeter ein und lege ihn 8 Tage lang in 3 bis 4 Pfund Salz; dazu 4 Knoblauchzehchen, 2 Lorbeerblätter, 6 gute Nägelein und einige Pfefferkörner. Lege den Lappen jeden Tag heraus, damit das Salz recht beize; lege noch 2 Schweinsohren und einen Rüssel dazu. Am 9. Tage nimm den Lappen heraus, klopfe ihn ganz dünn, reibe ihn überall mit Muskatnuß, Citronenschale und feinen Nägelein, lege Ohren und Rüssel hinein, rolle das alles zusammen und binde es mit einem starken Bindfaden fest zu.

Am besten ist, man wickelt den Bindfaden um den Kochlöffelstiel, dann kann man die Rolle ganz fest bringen. Alsdann lege die Rolle in kaltes Wasser und verfahre wie beim Westphälinger Schinken erster Angabe, Nr. 879. Ist der Roullo weich, so setze ihn zwischen 2 Bretter und beschwere ihn eine ganze Nacht. Am andern Tag mache den Bindfaden ab und gebe den Roullo in feinen Scheiben, mit Petersilie garnirt, zur Tafel.

Nr. 883.

Einen Schweinskopf abzusieden und aufzubewahren.

Wenn der Kopf von einem wilden Schwein abgenommen ist, so putze ihn rein, mache die Drosseln heraus, schneide denselben die Länge hinunter und beine ihn ganz schön aus; spicke entweder von demselben Fleisch oder Rehfleisch, zwei bis drei Pfund, mit einem Pfund Speck ganz grob und ersetze die Knochen damit, die man ausgenommen hat; dann bestreue ihn mit etwas Salz, guten Nägelein, Muskatnuß und nähe ihn zu. Alsdann nimm 8 Schoppen Wasser, 8 Schoppen Weinessig, 8 Schoppen Wein, 24 Nägelein, 12 Pfefferkörner, 6 Zwiebeln, 4 Gelberüben, 4 Sellerieköpfe, 4 Petersilien-

Wurzeln, 4 Lorbeerblätter, ein wenig Thymian, lasse dieses wohl kochen, und wenn es im Kochen ist, so lege den Kopf nebst den ausgenommenen Knochen hinein und lasse es noch wohl fortkochen, aber langsam, denn der Kopf bekommt gerne oben Sprünge; es ist daher rathsam, ihn mit einem feinen Tuche zu binden. Ist der Kopf gar geworden, so lege ihn heraus und 4 Ochsenfüße dazu; lasse sie weich werden, thue den Kopf in einen steinernen Hafen, welcher viel größer ist und gieße durch ein Haarsieb den Sud dazu. Wenn es am andern Tage kalt ist, so lasse 9 Pfund Nierenfett vergehen, gieße den Hafen damit voll, binde ihn zu mit einer Blase und stelle ihn an einen kühlen Ort.

Nr. 884.

Gansleber einzuschmelzen.

Nehme ganz frische Gansleber, die nicht im Wasser gelegen, sondern nur abgewaschen ist; dann lasse 6 Eßlöffel voll Provencer-Oel heiß werden; schneide eine dicke Zwiebel hinein, thue ½ Schoppen guten alten Wein, 4 Nägelein und etwas Salz dazu. Mache von 2 oder 3 schönen Ganslebern die Galle sorgfältig heraus, setze die Lebern in den kochenden Sud und decke den Hafen gut zu. Wenn sie ½ Stunde

gekocht haben, so nimm sie vom Feuer und lasse sie noch 1/4 Stunde liegen; alsdann nimm sie heraus, lege sie auf eine Serviette und lasse sie kalt werden; dann setze sie in einen steinernen Hafen, gieße so viel Gänsefett daran, bis es über die Lebern geht und lasse es gut gestehen. Am andern Tage lasse 2 Pfund Nierenfett vergehen, übergieße den Hafen damit und wenn es kalt geworden ist, so binde denselben mit einer Blase zu und stelle ihn an einen kühlen Ort.

Nr. 885.

Schweineknöchelchen abzukochen.

Stelle die Schweineknöchelchen mit kaltem Wasser bei, damit Schaum und Schmutz sich oben hin stellen und schäume sie rein ab; dann gieße von Zeit zu Zeit kochendes Wasser dazu, damit der Hafen immer voll bleibt, und wenn sie gar geworden sind, so gebe sie zur Tafel.

Nr. 886.

Geräuchertes Fleisch abzukochen.

Setze das Fleisch mit kaltem Wasser auf und lasse es eine Stunde sieden. Dann thue das Fleisch in einen andern Hafen, gieße anderes Wasser darüber und koche es darin weich; nimm das Fett von dem ersten Wasser ab, bewahre

es zum Gebrauche und schütte das Wasser weg, denn es schmeckt sehr nach Rauch und hat gar keine Kraft.

Nr. 887.

Fische aller Art aufzubewahren.

Man putzt die Fische, nimmt sie aus und wascht sie ganz rein; nun siebt man ganz feine Asche in- und auswendig darauf, dann können sie noch 2 Tage bei der größten Hitze im Keller aufbewahrt werden. Will man sie noch länger aufbewahren, so läßt man 16 bis 20 Schoppen Wasser einen Tag zuvor, wenn es 1/4 Stunde gekocht hat, wieder kalt werden, stellt es in den Keller und wenn es ganz kalt geworden ist, so legt man die eingeäscherten Fische hinein, alsdann halten sie sich noch 2 Tage länger.

Anmerkung. Durch das Kochen werden die im Wasser befindlichen Insekten getödtet; darum hält sich das Fleisch länger.

Nr. 888.

Forellen zum Aufbewahren abzusieden.

Man nimmt auf 1 Pfund Fische 1 Schoppen Wasser, 1/2 Schoppen guten Weinessig nebst einer Hand voll Salz und für jedes Pfund Fische 1 Zwiebel und 1 Lorbeerblatt. Also für

6 Pfund Fische 6 Schoppen Wasser, 3 Schoppen guten Weinessig, 6 Zwiebeln, 6 Lorbeerblätter, 6 Pfefferkörner, 6 Nägelein und 1 Citrone, welche in Scheiben geschnitten wird; lasse den Sud wohl kochen und lege die Forellen hinein; dann, wenn dieselben gar sind, nimm sie heraus und lege sie in ein anderes Geschirr, lasse den Sud durch ein Haarsieb über die Fische laufen, dann kalt werden. So lassen sie sich 8 bis 14 Tage aufbewahren; allein der Sud muß über die Fische gehen. Sind 8 Tage herum und man will die Fische noch länger halten, so nimm sie heraus, koche wieder ganz frischen Sud, lasse sie kalt werden, lege die Fische hinein und bewahre sie noch 8 Tage länger auf. — Beim Salm nimmt man auf 1 Schoppen Wasser 1 Schoppen Essig, schneidet den Fisch zu schönen Stücken und salzet ihn ½ Stunde vor dem Abkochen mit einem wenig feinen Salpeter; im übrigen verfahre man, wie bei den Forellen.

Nr. 889.

Krebse abzusieden.

Nimm von schönen Krebsen den Darm heraus, wasche sie zuerst in kaltem, dann in warmem Wasser mehrere Mal; lege sie dann in eine messingene Pfanne, gieße 1 Theil Essig und 2 Theile

Wasser daran, daß es über die Krebse geht, gieb eine Hand voll Salz, ein wenig Kümmel, eine Hand voll gewaschene Petersilie gebunden und 1 Loth frische Butter daran. Wenn die Krebse gar sind, so lasse die Brühe durch einen Seiher ablaufen, mache einige Plättchen heiß, setze die Krebse verkehrt darauf und decke sie mit einer heißen Platte zu. Will man sie zur Tafel geben, so drehe man die Platten um, nehme die obere hinweg, alsdann liegen sie schön da und sind warm.

Nr. 890.

Ladwerge zu kochen.

Will man guten Ladwerg kochen, so lege man die Zwetschgen auf Stroh schön auseinander, und bewahre sie auf, bis man Traubenmost haben kann. Alsdann nimm 20 Liter Traubenmost, lasse diesen bei beständigem Schäumen zur Hälfte einkochen, nimm dann 2 gute Körbe voll ausgekernte Zwetschgen und einen Korb voll Feldaer Birnen, welche geschält und in 4 Theile geschnitten sein müssen, lasse dies alles ½ Tag in einem Kessel kochen, ohne zu rühren; nimm es des Abends heraus in große Töpfe und lasse es 2 Tage stehen. Am dritten Tag des Morgens thue alles in einen guten Kessel

und lasse es unter immerwährendem Rühren kochen, bis Abends 10 Uhr; dann ist die Lad- werge gut. — 2 Caffeelöffell voll Zimmt, 1 Caffeelöffel voll Nägelein und etwas geriebene Muskatnuß kommt hinzu.

Nr 891.

Eingemachte Nüsse.

Die beste Zeit, Nüsse einzumachen, ist Mitte Juni. In dieser Zeit brich unreife Nüsse, durchstich sie mehrmals mit einem spitzen Hölzchen, lege sie 8 Tage lang in klares Brunnenwasser, wel- ches man täglich durch frisches ersetzt. Alsdann gieb auf 1 Pfund Nüsse 1 1/4 Pfund geläuterten Zucker, lege die Nüsse aus dem Wasser, gieße den Zucker darüber, und lasse sie so lange kochen, bis sie die nöthige Weiche haben. Am andern Tage gieße den Saft ab, bringe ihn wieder kochend über die Nüsse und verfahre so 9 Tage lang hintereinander. Am letzten Tag gieb ein Stückchen Zimmt und Nägelein dazu und be- wahre es in einem mit Blase zugebundenen Glase auf.

Nr. 892.

Eingemachte grüne Mirabellen.

Schneide von unreifen Mirabellen die Stiele

ab, steche mit einer Nadel ungefähr 4 Löcher hinein, lege sie in kochendes, mit etwas Alaun vermischtes Flußwasser und setze sie auf ein nicht zu starkes Feuer. Wenn sie in dem Wasser anfangen in die Höhe zu steigen, so nimm sie vom Feuer, lasse sie im Wasser stehen, bis sie weich, jedoch nicht zu weich sind, lege sie dann 12 Stunden lang in frisches Wasser, gieße während dieser Zeit 2 Mal frisches Wasser zu, lasse sie hernach auf einem Sieb abtropfen und bringe sie in geläuterten, kalten Zucker; am andern Tag koche den Zucker und gieße ihn wieder kalt darüber; am dritten Tag koche den Zucker zu Faden, lasse die Mirabellen darin etliche Mal ganz gelind aufwallen, schäume sie ab, und wenn sie kalt geworden sind, so bewahre sie an einem trockenen Ort, mit Blasen zugebunden, auf.

Nr. 893.

Johannisbeeren-Gelée einzumachen.

Drücke Johannisbeeren aus, so viel du nöthig hast; nimm zu 1 Schoppen Saft 1 Pfund gestoßenen Zucker, gieb dieses zusammen in eine Messingpfanne, schlage es beständig, bis es kocht, und lasse es dann ½ Stunde aufkochen. Gieße alsdann einen Eßlöffel voll davon auf einen Teller, und wenn dieses kalt geworden ist, so

kann man sehen, ob es zu Gelée gekocht ist. Ist sie noch zu dünn, so koche sie noch ein wenig; fülle sie sodann in Gläser und binde sie mit Papier zu.

Nr. 894.

Himbeeren einzumachen.

Läutere und koche 3 Pfund Zucker zum Bruche, gieb 3 1/2 Pfund ausgelesene Himbeeren und 1 Schoppen Johannisbeerensaft dazu, schüttle dies einmal und lasse es sodann ohne Umrühren zu zarter Gelée kochen. Fülle sie in Gläser und verbinde sie nach dem Erkalten.

Nr. 895

Himbeeren=Gelée einzumachen.

Lasse 4 Schoppen Himbeerensaft, 2 Schoppen Johannisbeerensaft und 5 Pfund fein gestoßenen Zucker 1 Stunde lang kochen, schäume fleißig, und kläppere beständig herum. Nach dem Erkalten fülle es in Gläser.

Nr 896.

Johannisbeeren=Gelée einzumachen.

Zupfe die weichsten Johannisbeeren ab, presse den Saft aus, filtrire ihn durch Fließ=

papier, lasse ihn mit 1 Pfund Zucker und 1 Schoppen Rahm auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen und kläppere, so lange es auf dem Feuer steht, beständig darin. Nimm sie dann vom Feuer weg und kläppere noch eine gute Stunde fort; gieße alsdann diese Gelée in kleine Gläser, stelle sie zum Erkalten an einen kühlen Ort und binde sie dann mit Papier zu. Wenn sie zur Tafel gegeben wird, so stürze sie auf einen Teller.

Nr. 897.

Weichseln ohne Kerne einzumachen.

Zupfe von schönen Weichseln die Stiele, mache die Kerne heraus, läutere und koche zu 1 Pfund Weichseln 3/4 Pfund Zucker zum Flug, gebe die Weichseln hinein, lasse sie damit kochen, schäume sie ab und lege sie auf Porzellan. Am folgenden Tag gieße sie durch ein Sieb, koche den Saft zum Flug, gieb die Weichseln hinein, rühre sie zuweilen herum, lasse sie einige Mal aufkochen, schäume sie wohl ab und fülle sie in Gläser.

Nr. 898.

Aprikosen-Marmelade.

Schneide schöne, reife Aprikosen von einander, mache die Kerne heraus, wiege 4 Pfund ab und

lege sie in eine große Schüssel. Dann stoße 4 Pfund Zucker, siebe und gieb ihn auf die Aprikosen, decke sie zu und lasse sie 10 Stunden lang stehen. Sodann bringe sie in ein Casserol, nebst der Schale von einer Citrone und einem guten Stück Zimmt; lasse dies 3/4 Stunden lang auf einem gelinden Feuer kochen, treibe es alsdann durch einen Seiher und bringe es in Gläser.

Nr. 899.

Reine-Claude-Marmelade.

Wird ebenso, wie die vorhergehende Aprikosen-Marmelade Nr. 898, behandelt.

Nr. 900.

Quitten-Gelée einzumachen.

Reibe mit einem Tuch das Wollige von den Quitten ab, mache die Krutzen heraus, schneide sie in federkieldicke Stücke, blanchire sie ab, doch nicht so weich, damit sie nicht markig werden, gieße dann das Wasser ab und bedecke dieselben mit einem Tuche, damit sie warm bleiben. Alsdann drücke den Saft durch ein leinenes Tuch mittelst einer Presse heraus, lasse in 1 Pfund Saft 1 Pfund feinen Zucker schmelzen, koche beides bei etwas starkem Feuer zu Gelée, fülle

sie wohl abgeschäumt in erwärmte Gläser und binde sie mit Blasen zu.

Nr. 901.

Nüsse in Branntwein einzumachen.

Es werden weiße Nüsse, bevor sie zum letzten Mal in Zucker gekocht sind, auf einen Seiher gelegt, damit der Saft ablaufe, dann in Gläser gethan. Hierauf wird der abgelaufene Saft mit eben so viel Franzbranntwein vermischt, darüber gegossen und die Gläser mit Blase zugebunden. In 14 bis 16 Tagen sind sie schon genießbar.

Nr. 902.

Grüne Aprikosen einzumacheu.

Lege die Aprikosen, ehe sie ausgewachsen und Schale und Kerne hart geworden sind, in einen Kessel mit klarer, recht heller Lauge, rühre sie auf dem Feuer herum, bis sie heiß sind, lasse sie aber nicht kochen. Dann bringe sie in laulichtes Wasser, reibe das Wollige, welches die Aprikosen umgibt, mit einer Serviette ab, steche mit einer feinen Nadel 2 Löcher hinein, thue sie in anderes laulichtes Wasser und koche sie, bis sie von der Nadel fallen, dann lasse sie in kaltem Wasser über Nacht stehen. Am andern Tage lasse sie in dünn geläuterten Zucker

ganz gelinde einige Mal aufkochen, schäume sie ab, lasse sie in dem Casserol erkalten und dann in einem irdenen Geschirre bis zum folgenden Tag stehen. Alsdann koche den Zucker etwas stärker, lasse darin die Aprikosen einige Male bei gelindem Feuer aufkochen und wieder in dem Gefäße einen Tag stehen. Am folgenden Tag koche den Zucker abermals etwas stärker und gieße ihn kalt über die Aprikosen. So verfahre noch 2 Mal, schäume sie dann ab und bewahre sie auf.

Anmerkung. Man muß jedes Mal etwas geläuterten Zucker dazu thun.

Nr. 903.

Rosensaft einzumachen.

Man bringe ausgelesene Rosenblätter in eine reine Bouteille, gieße so viel geläuterten und zum Flug gekochten Zucker dazu, daß die Blätter bedeckt werden, verbinde die Bouteille mit einer Blase, lasse sie 8 Tage in der Sonne oder sonst an einem warmen Orte destilliren, presse dann den Saft durch ein leinenes Tuch und bewahre ihn auf.

Gemüse zu kochen und in Blechbüchsen aufzubewahren.

Nr. 904.

Pflück-Erbsen.

Nimm dazu von den ersten zarten Pflückerbsen, wenn sie noch grün sind. Lasse in einem Casserol 8 Loth Butter heiß werden, gieße 1 Schoppen Wasser dazu und lasse 4 Schoppen der oben angegebenen, ausgepflückten Erbsen darin beinahe ganz weich kochen. Fülle dann so viele Blechbüchsen damit, als die Masse ausreicht, alle müssen aber förmlich voll werden; lasse sodann die Deckel vom Blechschmied zulöthen, stelle die Büchsen in kochendes Wasser und lasse sie noch einmal ½ Stunde kochen. Hierauf putze die Büchsen von Außen rein ab, lasse sie wohl erkalten und bewahre sie an einem kalten Orte auf bis zum Winter. Wenn man sie alsdann gebrauchen will, so lasse den Deckel auflöthen, und gieße die Erbsen in ein Casserol. Zu einer Büchse voll rühre einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit ¼ Schoppen süßen Rahm an, lasse dies zu den Erbsen laufen, gieb etwas

geriebene Muskatnuß, ein wenig Salz, 2 Loth gestoßenen Zucker und noch ein wenig frische Butter, und lasse dieses alles wohl verkochen. Ist es Zeit zum Essen, so thue eine kleine Hand voll feiner Petersilie dazu und richte die Erbsen recht heiß an.

Nr. 905.

Junge Bohnen
in Blechbüchsen aufzubewahren.

Hiebei muß streng beobachtet werden, daß die Bohnen nur halb ausgewachsen sind und noch keine Fäden haben; diese putze man und schneide sie nur einmal nach der Länge durch. Alsdann läßt man 12 Loth frische Butter heiß werden, wascht die Bohnen darauf und gießt so viel Wasser daran, als eingekocht sein wird, wenn dieselben weich sind. Sodann gieße die Bohnen mit dem Fett und der Brühe in Blechbüchsen, lasse die Deckel zulöthen, stelle dieselben in kochendes Wasser und lasse sie noch 1/2 Stunde lang kochen; hierauf putze die Büchsen von Außen rein ab und bewahre sie an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche auf. Beim Gebrauche gieße die Bohnen in ein Casserol, thue noch ein wenig Bouillon daran nebst Salz und etwas weißem Pfeffer. Dann rühre

einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit etwas süßem Rahm an, lasse dies in die Bohnen laufen, nebst einer Hand voll feiner Petersilie, und wenn alles 1/4 Stunde lang gedämpft hat, so richte es heiß an.

Nr. 906.

Blumenkohl in Blechbüchsen aufzubewahren.

Suche schöne, feste, mittelmäßige, aber gleich große Blumenköpfe aus; dann lasse Wasser kochend werden und lege den Blumenkohl ohne Salz hinein. Wenn sie beinahe gar sind, bringe sie auf eine Serviette, damit das Wasser ablaufe und lege sie hierauf in Blechbüchsen, einen neben den andern, die Blumen aber aufwärts gerichtet; dann lasse 4 Pfund frische Butter heiß werden, gieße durch ein Haarsieb so viel davon darüber, daß die Blumen ganz bedeckt sind. Lasse hierauf die Deckel gut zulöthen, stelle die Büchsen 1/4 Stunde lang in kochendes Wasser, trockne sie sodann von Außen rein ab und bewahre sie an einem kühlen Orte auf. Beim Gebrauche stelle die Büchsen, nachdem der Deckel abgenommen ist, in kochendes Wasser, gieße hierauf alles in einen Seiher, aber ganz langsam und vorsichtig, damit die Blumen nicht verletzt werden, und halte sie dann in kochen-

dem Wasser warm. Die Sauce mache wie gewöhnlich, nur etwas dick, gieße diese, nachdem das Wasser von dem Kohl durch einen Seiher abgelaufen ist, kochend darüber und gieb sie zur Tafel.

Nr. 907.

Spargeln in Büchsen aufzubewahren.

Putze 4 bis 6 große Hände voll schöne dicke Spargeln, binde sie recht fest zusammen, und stecke noch einige Spargeln nach, damit sich der Faden noch fester anspanne; lege sie in kochendes Wasser ohne Salz und lasse sie 1/2 Stunde lang gar werden. Hierauf bringe sie zum Abdämpfen auf eine Serviette, dann in wohl mit Butter bestrichene Blechbüchsen, die Köpfe nach oben gerichtet; gieße so viel heiße Butter darüber, daß die Köpfe bedeckt sind, löthe die Deckel gut zu, stelle die Büchsen 1/4 Stunde lang in kochendes Wasser, putze sie dann von Außen rein ab und bewahre sie an einem kühlen Ort auf. Ist es Zeit zum Gebrauch, so stelle die Büchse, nachdem der Deckel abgenommen, so lange in kochendes Wasser, bis die Butter flüssig geworden ist und verfahre mit der Sauce und beim Anrichten wie mit Blumenkohl, Nr. 906.

Nr. 908.

Dicke, sogenannte Saubohnen in Büchsen aufzubewahren.

Suche Bohnen heraus, die noch nicht ausgewachsen und ganz zart sind, putze sie rein, und schneide sie ½ Zoll lang; dann verfahre wie bei den vorhergehenden Gemüsen und bewahre sie an einem kühlen Orte auf.

Nr. 909.

Kleine Gelberüben in Büchsen aufzubewahren.

Nimm ziemlich starke Gelberüben, und zwar von den ersten, welche gut ausgewachsen und nicht in Mistbeeten, sondern im freien Felde gezogen, putze sie, und reibe sie mit einer Hand voll grobem Salz, bis sie ganz rein sind; dann wasche sie einige Mal. Alsdann mache 12 Loth frische Butter heiß, wasche die Gelberüben hinein, lasse sie ½ Stunde lang dämpfen und bringe sie dann in die Büchsen. Darauf löthe die Deckel fest zu, stelle die Büchsen in kochendes Wasser und lasse sie ¼ Stunde lang kochen; putze sie dann rein ab, und bewahre sie an einem kühlen Orte auf. Bei'm Gebrauch stelle die Büchse in kochendes Wasser, dann lasse die Gelberüben in einem Seiher langsam ablaufen.

Hierauf mache in einem Casserol 4 Loth Butter heiß, dämpfe darin eine fein geschnittene Zwiebel weich, gieße etwas Fleischbrühe und süßen Rahm dazu und lasse dies wohl kochen; lege dann die Gelberüben hinein, bestreue sie mit einem wenig Salz, gestoßenen Zucker, etwas Muskatnuß und einer Hand voll feine Petersilie. Ist dies alles wohl heiß geworden, so richte die Gelberüben an.

Nr. 910.

Kleine Kohlrabi in Büchsen aufzubewahren.

Man nimmt junge Kohlrabiköpfe und läßt sie, nachdem sie geputzt und sauber zugestutzt sind, in Wasser mit wenig Salz halbweich kochen. Im Uebrigen verfahre wie bei den vorhergehenden Nummern.

Anmerkung. Alle diese Gemüse scheinen theuer für den gewöhnlichen Gebrauch zu sein. Allein wenn man bedenkt, daß man ja auch sonst im Sommer Butter ausläßt und für den Winter aufbewahrt, und daß man die bei'm Gemüseaufbewahren verwendete Butter ebenfalls wieder auslassen, abschäumen und dann wie den obigen Schmelzbutter gebrauchen, so kann nur die Mühe, aber nicht die Kosten in Betracht gezogen werden.

Nr. 911.

Artischocken in Büchsen aufzubewahren.

Von 12 schönen Artischoken werden die Boden genommen, diese in Salzwasser abgekocht, dann mit dem Schaumlöffel auf ein Tuch gelegt, hierauf in Büchsen gebracht, mit warmer Butter zugegossen, der Deckel zugelöthet und dann noch ½ Stunde gekocht.

Nr. 912.

Sauerampfer in Büchsen aufzubewahren.

Dieser wird, nachdem er belesen und gewaschen ist, abgekocht, dann ausgedrückt, und in Büchsen fest eingedrückt; nachher 2 fingerhoch mit warmer Butter übergossen und der Deckel zugelöthet.

Nr. 913. Endivien.

Nr. 914. Rapunzeln.

Nr. 915. Lattich.

Nr. 916. Spinat.

Werden sämmtlich behandelt wie bei Nr. 912 angegeben ist.

Nr. 917.

Feldhühner in Büchsen aufzubewahren.

Rupfe, flamme und dressire schöne junge Feldhühner, binde sie in Speck ein und brate sie ein wenig, damit kein Blut mehr vorhanden bleibe. Dann bringe sie in Büchsen — so viel hinein gehen — gieße warme Butter darauf, löthe den Deckel gut zu, lasse die Büchsen noch ¼ Stunde lang kochen, und bewahre sie dann auf.

Nr. 918.

Wachteln in Büchsen aufzubewahren.

Werden wie die Feldhühner behandelt.

Nr. 919.

Schnepfen in Büchsen aufzubewahren.

Werden auf dieselbe Art behandelt, nur wird der Koth in einen Darm gefüllt und mit in die Büchsen gebracht.

Nr. 920. Haselhühner.

Nr. 921. Junge Hühner.

Nr. 922. Wilde Enten.

Nr. 923. Kapaunen.

Werden sämmtlich behandelt wie Nr. 917.

Nr. 924.
Kirschen in Dunst gekocht und in Flaschen aufzubewahren.

Fülle eine wohl gereinigte Champagnerflasche, (am besten eine mit breitem Halse), mit Kirschen, stoße die Flasche öfter auf die Hand, damit sich die Kirschen fest aufeinander setzen und viel in die Flasche gehen. Ist die Flasche voll geworden, so zwänge einen guten Korkpfropf fest hinein, binde sie mit Blase zu und lasse sie einen Tag stehen, bis die Blase trocken geworden ist. Alsdann binde sie in Stroh mit Kordel umwickelt ein, stelle sie in einen mit kaltem Wasser gefüllten Kessel, fülle die Lücken mit Heu aus, und lasse sie langsam ungefähr 30 Minuten kochen; decke die Flasche, des Dunstes wegen, mit einem mehrmals zusammen gelegten groben Tuche zu, alsdann lasse sie in dem Kessel kalt werden.

Nr. 925. Mirabellen in Flaschen aufzubewahren.

Nr. 926. Johannisbeeren in Flaschen aufzubewahren.

Nr. 927. Himbeeren ditto.

Nr. 928. Heidelbeeren ditto.

Nr. 929. Aprikosen ditto.

Nr. 930. Pfirsiche ditto.

Nr. 931. Zwetschgen ditto.

Nr. 932. Birnen ditto.

Nr. 933. Maulbeeren ditto.

Nr. 934. Reine-Claude ditto.

Nr. 935. Schwarz-Kirschen ditto.

Nr. 936. Weichsel-Kirschen ditto.

Nr. 937. Amarellen-Kirschen ditto.

Nr. 938. Wald-Kirschen ditto.

Nr. 939.

Estragon-Essig.

Putze eine gute Hand voll Estragon mit einem trockenen Tuche ab, lege ihn in einen stei-

nernen Krug und gieße guten Weinessig darüber. Dieser Essig macht den Salat ausgezeichnet gut.

Nr. 940.

Kräuter-Essig für saure Speisen.

Nimm Estragon, Sellerie, Körbel, Petersilie, Basilikum, Pinpinella und Fenchel, putze diese Kräuter rein, fülle sie in große Flaschen, gieße guten Weinessig darüber, und lasse sie 4 Wochen lang in der Sonne destilliren.

Nr. 941.

Eier aufzubewahren.

Unstreitig ist die beste Art, Eier aufzubewahren, folgende: Nimm frische Eier im Monat September, und stecke die Spitze in ein vom Schreiner hergerichtetes durchlöchertes Bret. Denn die einzige Ursache des Verderbens bei den Eiern ist, daß bei öfterm Herumlegen sich die Haut am dicken Theile verletzt, wird dieses verhütet, so erhalten sich die Eier lange Zeit.

Nr. 942.

Eingemachte kleine Zwiebeln aufzubewahren.

Nimm die kleinste Sorte weiße Zwiebeln, schäle die äußerste Schale ab, lege die dieselben

in Wasser, wasche sie rein, gieße dann das Wasser ab, salze sie ein und lasse sie auf einem Sieb ablaufen. Nun koche guten Weinessig mit weißem Pfeffer und ein wenig Näglein in einem wohlverschlossenen Casserol, thue die Zwiebeln hinzu und koche sie während 10 Minuten, bis sie glasig geworden sind; lasse sie alsdann erkalten und bewahre sie in mit Blase zugebundenen Gläsern auf.

Nr. 943.

Senf-Gurken.

Große Gurken werden geschält, getheilt und mit einem Caffeelöffel die Kerne entfernt. Dann werden die Gurken geschnitten und 24 Stunden in Salz gelegt. Hierauf werden sie abgetrocknet, der Länge nach in einen Topf gebracht, nebst Lorbeerblättern, Nelken, weißem Pfeffer, Senfkörnern und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln; dann kommt kochender Weinessig darüber, bis sie bedeckt sind, nach dem Erkalten werden die Töpfe mit Blase zugebunden und aufbewahrt.

Nr. 944.

Salz-Gurken.

Nimm mittelmäßig große Gurken, die noch grün sind und lege sie über Nacht in frisches

Brunnenwasser. Wenn sie am andern Tage gewaschen und abgetrocknet sind, so bringe sie schichtenweise in einen großen Topf oder in ein Fäßchen, zwischen jede Gurke Traubenblätter und gieße eine Lacke von Salz darüber, bis sie davon überdeckt sind. Dann lege ein Tuch darauf (welches jedesmal in frischem Wasser gewaschen werden muß, wenn man Gurken herausnimmt), auf dieses Tuch einen Schiefer und auf diesen einen Stein, damit die Gurken immer unter der Lacke bleiben und bewahre sie im Keller auf.

Nr. 945.

Reine-Claude in Branntwein aufzubewahren.

Nimm 12 Pfd. Reine-Claude, stichele sie mit einer Nadel, schneide die Stiele zur Hälfte ab, lege sie in ein Casserol, gieße frisches Wasser darüber und stelle sie auf's Feuer, bis sie in die Höhe kommen. Lege sie hierauf in frisches Wasser, dann zum Abtrocknen auf ein Tuch. Alsdann läutere 3 Pfd. Zucker mit 1 Schoppen Wasser zu Perlen, bringe die Reine-Claude hinein, lasse sie ½ Stunde auf dem Feuer, nimm sie dann heraus, gieße so viel wie nöthig, guten Branntwein hinein, und wenn sie erkaltet sind, so bewahre sie in Gläsern, mit Blase zugebunden, auf.

Nr. 946.

Vorzügliche Mirabellen in Branntwein aufzubewahren.

Man verfahre gerade wie bei den Reine=Claude; allein es muß darauf aufmerksam gemacht werden, daß man beim Branntweineingießen alles vom Feuer wegstelle, sonst brennt der Branntwein mit dem Zucker augenblicklich, und könnte daher leicht ein Unglück herbeigeführt werden. Es kann deßhalb nicht genug Vorsicht empfohlen werden.

Nr. 947.

Pfirsiche in Branntwein aufzubewahren.

Man verfahre wie bei dem Vorhergehenden, allein man hat für 12 Pfd. Pfirsische 4 Pfd. Zucker nöthig.

Nr. 948.

Aprikosen in Branntwein aufzubewahren.

Werden wie die Vorhergehenden behandelt und ebenfalls 4 Pfd. Zucker auf 12 Pfd. Aprikosen genommen.

Nr. 949.

Nüsse in Branntwein aufzubewahren.

Lege grüne Nüsse 6 Stunden lang in frisches Wasser; dann schäle sie, lege sie nochmals in frisches Wasser mit etwas Alaun und dem Saft von 2 Citronen, und lasse sie so lange kochen bis sie von der Nadel abfallen. Darauf bringe sie zum Erkalten in frisches Wasser, dann in geläuterten Zucker und lasse sie 1/4 Stunde lang kochen; am andern Tag ebenso. Am dritten Tag gieße so viel Branntwein hinzu, daß er über die Nüsse geht; binde sie nach dem Erkalten mit Blasen zu und bewahre sie in Gläsern auf.

Nr. 950.

Grüne Mandeln.

Lege grüne Mandeln die noch nicht ausgewachsen sind und sich mit einer Nadel leicht durchstechen lassen, in helle kochende Lauge und lasse sie so lange darin stehen, bis sich das Wollichte abstreichen läßt. Sie dürfen in dieser Lauge nicht kochen, sondern nur heiß nud zuweilen herumgerührt werden. Dann stichele sie mit einer Nadel und koche sie im Wasser bis sie von der Nadel abfallen. Hierauf läutere auf 12 Pfd. Mandeln 4 Pfd. Zucker, koche sie darin

einigemal auf und verfahre wie bei den Aprikosen Nr. 948.

Nr. 951.

Grüne Mandeln in Branntwein aufzubewahren.

Verfahre wie oben Nr. 950, und wenn sie 3 Mal gekocht haben, so gieße die gehörige Quantität Branntwein hinzu und bewahre sie gut auf.

Nr. 952.

Kirschen in Branntwein aufzubewahren.

Nimm Weichsel- oder Waldkirschen und verfahre wie bei den Reine-Claude No. 945.

Nr. 953.

Grüne Mirabellen.

Schneide die Stiele von den grünen Mirabellen ab, stich in jede mit einer Nadel 4 Löcher, lege sie in kochendes Wasser mit etwas Allaun und lasse sie ein wenig kochen, bis sie weich genug, jedoch nur nicht zu weich sind. Hierauf lege sie 12 Stunden lang in frisches Wasser, welches 2 Mal gewechselt werden muß, dann lasse dasselbe durch ein Sieb ablaufen. Alsdann koche auf 12 Pfd. Mirabellen 3 Pfd. Zucker, läutere und gieße ihn über die Mira-

bellen und lasse sie stehen. Am andern Tag koche sie 6 Minuten, am dritten Tag eben so lang, am 4. Tag lasse sie etwas länger kochen und sie sind dann fertig. Vergiß nicht, beim Kochen den Schaum abzunehmen. Wenn sie kalt geworden sind, so fülle sie in Gläser und binde sie mit Blase zu.

Nr. 954.

Grüne Zwetschgen.

Verfahre, wie bei den grünen Mirabellen, Nr. 953, und nimm dieselbe Proportion, sowohl an Zucker wie an Frucht.

Nr. 955.

Syrup de Capillaire
für Kranke sehr gut.

Nimm eine Hand voll Capillair, welche man bei dem Materialist bekommt, koche dies in 1 Schoppen Wasser und lasse es kalt werden. Dann läutere 3 Pfd. Zucker mit 1 Schoppen Wasser, schäume ihn wohl ab, und wenn er klar geworden ist, so thue den Capillair, nebst dem gerührten Weißen und Gelben von 1 Ei hinein; schäume noch immer fort, undwenn der Syrup ganz dick geworden ist, so gieße ein kleines Glas voll

Orangenblüthenwasser dazu, lasse denselben durch eine Serviette laufen und bewahre ihn dann in Flaschen, mit Blase zugebunden, auf.

Nr. 956.

Aniswasser-Liqueur.

Stoße 1/4 Pfd. Anis möglichst fein und lege ihn 8 Tage lang in 2 Schoppen Branntwein, jedoch zugedeckt. Alsdann lasse 2 Pfd. Zucker mit 1/2 Schoppen Wasser recht hell kochen und läutere ihn ganz klar; dann gieße den Branntwein mit dem Anis dazu, und lasse die Flasche während 14 Tagen in der Sonne destilliren. Nach diesen 14 Tagen lasse diesen Liqueur durch eine Serviette laufen und bewahre ihn in Flaschen, mit Blase zugebunden, auf.

Nr. 957.

Kleine bittere Orangen einzumachen, die besten, für Torten zu verzieren.

Stich mit einer Nadel in 4 Mal in kleine bittere Orangen und blanchire sie, bis sie weich genug sind. Dann läutere die gewöhnliche, oben angegebene Portion Zucker ganz dünn, und lasse die Orangen darin an 3 bis 4 Tagen, jeden Tag 4 Minuten aufkochen, bis sie gehörig fertig sind.

Am letzten Tag gib Acht, daß sie nicht anbrennen und lege sie dann zum Trocknen auf ein Haarsieb.

Nr. 958.

Ganz kleine grüne Orangen einzumachen.

Wenn sie gestochen sind, so blanchire sie ab und lasse sie 3 Tage lang in frischem Wasser stehen, damit die Bitterkeit verschwindet; wechsle das Wasser öfter, daß sie immer frisch bleiben und verfahre dann, wie bei den Obigen.

Nr. 959.

Grüne Orangen in Branntwein einzumachen

Diese dürfen nicht größer sein als eine kleine Nuß, damit verfahre wie bei den Obigen; nur, wenn sie 3 Mal gekocht, so gieße schon Branntwein darauf.

Nr. 960.

Süße Orangenschale einzumachen.

Die rothen Orangen sind die vorzüglichsten dazu; schneide diese in 4 Theile, mache die Orange heraus, welche mit Zucker gegessen werden; drücke den Saft von 2 Citronen aus, und blanchire die Schale in Wasser ab, welche den Citronen-Saft gibt. Dann läutere auf 6 Pfund

Schale 3 Pfd. Zucker ganz dünn, lasse die Schale 5 Minuten lang darin kochen und stelle sie zurück. Am andern Tag koche sie wieder 6 Minuten und fahre so fort, bis sie vollkommen fertig sind.

Nr. 961.

Citronen-Schale einzumachen.

Verfahre gerade, wie bei den Orangenschalen und drücke den Saft in Wasser aus.

Nr. 962.

Glasirte Orangen.

Ziehe die Schale von schönen saftigen Orangen sauber ab, suche die weiße Haut rein zu entfernen, vertheile die Orangen in Stücke, wie sie gewachsen sind, mit einem kleinen Messer vorsichtig, damit die Haut nicht verletzt werde und der Saft nicht heraus laufe und lege sie auf ein Sieb, daß sie ein wenig trocknen. Dann lasse Zucker zum Bruch kochen, stecke ein Stückchen Orange an eine kleine Spicknadel, tauche es in den Zucker, drehe es außer dem Zucker langsam herum, bis es nicht mehr tropft und der Zucker erkaltet ist. Auf diese Weise mache ein Stück nach dem andern fertig, gieb aber Acht, daß der Zucker, wenn er kalt geworden, beim Wiedererwärmen nicht anbrenne.

Nr. 963.

Grüne Aprikosen einzumachen.

Lege grüne, unreife Aprikosen in einen Kessel mit frischem Wasser 1 Stunde lang, dann in recht helle Lauge, rühre sie so lange auf dem Feuer in der Lauge herum, bis sie heiß geworden sind, aber nicht kochen, reibe mit einer Serviette das Wollichte ab, steche mit einer Nadel 4 Mal in die Aprikosen, thue sie in ein anderes laulichtes Wasser und koche sie, bis sie von der Nadel abfallen; dann lasse sie über Nacht in frischem Wasser stehen. Am andern Tage koche sie in dem geläuterten Zucker 6 Minuten lang, lasse sie wieder in irdenen Geschirren stehen und verfahre so 4 Mal, bis sie gut geworden sind; alsdann bewahre sie in Gläsern, mit Blase zugebunden, auf.

Nr. 964.

Reife Aprikosen auf sehr gute Art einzumachen.

Stoße von schönen reifen Aprikosen die Kerne auf, schäle sie, lege sie in irdene Geschirre, gieße geläuterten Zucker darauf, bedecke sie mit Papier, und lasse sie an einem trockenen Orte bis zum andern Tag stehen. Alsdann nimm

die Kerne heraus, koche den Zucker zum Flug, gib die Aprikosen dazu, lasse sie ganz gelinde kochen und bewahre sie gut auf.

Nr. 965.

Grüne Zwetschgen einzumachen.

Schneide von grünen Zwetschgen die halben Stiele ab, steche mit einer Nadel 4 Mal hinein, blanchire sie ab in Alaunwasser, wie schon oft gesagt wurde, und lasse sie über Nacht in frischem Wasser stehen. Am andern Tag lasse sie in einem Sieb ablaufen, koche Zucker zum Flug, lege die Zwetschgen hinein und koche sie nur 2 Mal, dann sind sie fertig.

Nr. 966.

Grüne Zwetschgen in Branntwein einzumachen.

Man verfahre, wie bei Reine-Claude No. 945 angegeben ist.

Nr. 967.

Reife Zwetschgen einzumachen.

Nimm von schönen, reifen Zwetschgen die halben Stiele ab, steche sie 4 Mal, blanchire sie in Alaunwasser und lasse sie dann 2 Stunden lang in kaltem Wasser stehen. Alsdann läutere Zucker,

lege die Zweschgen hinein, und koche sie 3 Mal auf, dann sind sie schön und gut. Bewahre sie gut auf.

Nr. 968.

Orangenblüthen-Saft.

12 Orangenblüthen werden gepreßt und in einem Schoppen geläuterten Zucker ½ Stunde lang gekocht; dann in eine Porzellanschüssel geschüttet und am andern Tag in einer Flasche, mit Blase zugebunden, aufbewahrt.

Nr. 969.

Rosen-Saft.

2 Pfd. frisch gepflückte Rosenblätter werden in einer Porzellanschüssel mit 2 Schoppen kochendes Wasser übergossen, die Schüssel zugedeckt und 24 Stunden lang an einen warmen Ort ruhig hingestellt. Alsdann werden die Rosenblätter in einem Mörser, in den, zum Reinhalten des Geschmackes, ein sauberes Tuch gelegt wird, gestoßen, das Gestoßene unter das warme Wasser gerührt, und alles zusammen durch eine Serviette gedrückt. Nachher wird auf 1 Schoppen Wasser 1½ Pfd. Zucker geläutert und zu Perlen gekocht, in einer Porzellanschüssel bis zum andern Tag aufbewahrt, dann in eine Flasche gefüllt und mit Blase zugebunden.

Nr. 970.

Veilchen-Wasser.

Wird dieselbe Proportion genommen, und ebenso verfahren, wie bei Rosensaft No. 969.

Nr. 971.

Prünellen zu trocknen.

Lasse schöne Zwetschgen so lange wie möglich am Baume hängen, nimm sie dann sammt den Stielen ab, halte eine nach der andern am Stiele einen Augenblick in kochendes Wasser, schäle sie, lege die geschälten sogleich in gestoßenen Zucker und dann auf eine Horte, welche mit Papier belegt ist. Ist die Horte voll belegt, so stelle sie in einen Ofen, bis die Zwetschgen warm geworden sind; alsdann drücke die Kerne heraus und stelle die Horte in die Luft. Am andern Tag bringe sie wieder in den Ofen, dann in die Luft, und verfahre so, bis die Zwetschgen getrocknet sind.

Nr. 972.

Reine-Claude zu trocknen.

Nimm die Reine-Claude ebenfalls so reif wie möglich, und verfahre, wie oben, bei Nr. 971 gesagt ist.

Nr. 973.

Mirabellen zu trocknen.

Man verfahre ebenso wie bei den Prünellen Nr. 971. Es ist zwar mühsam, allein es lohnt sich der Mühe; denn es gibt eine vorzügliche Compete für den Winter.

Nr. 974.

Gelbe türkische Zwetschgen zu trocknen.

Werden ebenso behandelt. Die rothen sind aber süßer.

Nr. 975.

Gewöhnliche Zwetschgen zu trocknen.

Man suche Zwetschgen zu bekommen, welche am Baum sehr reif geworden sind, lasse die Stiele daran, stelle dieselben auf Horten, die Stiele aufwärts gerichtet, eine neben die andere, aber so fest wie möglich. Am Tage stelle sie in die Luft, des Nachts an einen warmen Ort. Die Luft muß so viel trocknen, wie die Wärme.

Nr. 976.

Türkische Zwetschgen.

Werden wie die Obigen behandelt, und sind sehr zu empfehlen.

Nr. 977.

Birnen-Schnitze zu trocknen.

Die besten hiezu sind die sogenannten Apothekerbirnen. Sie werden geschält und so behandelt, wie die Zwetschgen Nr. 975.

Nr. 978.

Aepfel-Schnitze zu trocknen.

Hiezu sind die Karthäuser die besten. Man schäle sie, schneide sie in 4 Theile, mache die Kerne heraus und verfahre, wie bei den Zwetschgen Nr. 975.

Nr. 979.

Süßen Senf zu bereiten.

Nimm gewöhnlichen, guten Senf, auf einen Schoppen rechnet man ¼ Schoppen guten Most-Syrup, rühre dies wohl zusammen und bewahre ihn an einem kühlen Orte auf.

Nr. 980.

Sardellen-Essenz.

30 schöne Sardellen werden geputzt, gekräthet und in einem Mörser gestoßen. Diese Masse wird mit 6 Eßlöffeln voll guten Weinessig ausgespült und bei beständigem Rühren einmal

aufgekocht, dann eine Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer dazu gethan, durch ein Haarsieb getrieben, in eine kleine Flasche gebracht, gut zugepropft und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Dies ist an alle Saucen zu gebrauchen, namentlich bei braunen. Beim Boeuffsteck legt man nur einen kleinen Caffeelöffel voll oben darauf.

Nr. 981.

Sardellen-Senf.

Man wasche ½ Viertel Pfund Sardellen, wiege sie mit dem Messer ganz fein, begieße sie mit 1 Schoppen guten Weinessig, giebt dazu 1 scheibig geschnittene Zwiebel, von 1 Citrone die Schale, 6 Nägelein, 6 Lorbeerblätter und 2 Loth feinen Zucker, koche alles dies ½ Stunde lang zugedeckt in einem irdenen Hafen, welcher noch nicht viel gebraucht ist, und lasse es über Nacht stehen. Am andern Tage rühre man es durch einen feinen Seiher, vermische es mit 2 Schoppen guten Senf und bewahre es in Porzellan-Büchsen zugepfropft auf.

Nr. 982.

Explication,

wie man in einer sparsamen und soliden Haushaltung alles benutzen kann.

Hat man vom Mittag etwa junge Hahnen-

Ragout, dessen Sauce mit Eiern legirt war, weßhalb es sich nicht gut wärmen läßt, so verfahre auf folgende Weise: Lege das Uebriggebliebene in eine tiefe Porzellanplatte, lasse ein Loth Butter heiß werden, bestreiche es damit, belege es mit feinem Weckmehl, thue eine kleine Hand voll Salz auf ein Blech, stelle die Platte auf dem Blech in einen ziemlich heißen Ofen und lasse es gelb braten. Hat man wenig, so thue man es in einen tiefen Teller.

Nr. 983.

Ein gutes Hammels=Ragout mit Eiern.

Hat man von Hammelsbraten so wohl, wie auch von Hammelskotelette gekochtes Fleisch übrig, so schneide man dies wie grobe Nudeln, mache jedoch das Fett ganz davon ab; dann lasse man, je nachdem man Fleisch übrig hat, — angenommen für 1 Pfund Fleisch — 3 Loth Butter heiß werden und rühre 2 Kochlöffel voll Mehl hinein; fängt dieses an gelb zu werden, so schneide man eine dicke Zwiebel ganz fein dazu, und röste dies möglichst dunkel; dann fülle man es mit Wasser oder Fleischbrühe auf und lasse es ½ Stunde dämpfen; hat man noch Sauce, so thue man sie auch dazu, nebst etwas Salz, Muskatnuß und einem Lorbeerblatt. Ist es bald Zeit zum

Anrichten, so nehme man die Lorbeerblätter heraus, lege das geschnittene Fleisch hinein und lasse es noch 10 Minuten dämpfen. Unterdessen bochire man so viel Eier, als Personen speisen, wie Nr. 274 angegeben ist. Nun richte man das Ragout auf eine schöne, runde, tiefe Platte an und lege rund herum die bochirten Eier darauf. Es sieht schön aus und ist ein gutes Ragout.

Nr. 984.

Nudeln zu benützen.

In jeder Haushaltung, wo Ordnung herrscht, mache man nicht eher Nudeln, als wenn die Eier billig sind. Ist dann der Fall, daß man mehr hat, wie nöthig, so gieße man über die übriggebliebenen kochendes Wasser, und lasse sie zugedeckt 1/2 Stunde stehen. Alsdann belege man ein Tortenblech mit etwas Butter, lege die Nudeln fingerhoch darauf, dann etwas geriebenen Schweizerkäs. Hierauf schlägt man 2 ganze Eier mit 6 Eßlöffeln voll sauern Rahm, gießt dieses auf die Nudeln und läßt sie schön gelb werden. Ist es Zeit zum Anrichten, so löse man die Nudeln mit einer Schaufel vom Blech ab, stürzt sie auf eine Platte und giebt sie warm zur Tafel.

Nr. 985.

Dampfnudeln zu benutzen.

Hat man vom Tag zuvor Dampfnudeln übrig, so lasse in einem Casserol so viel Milch heiß werden, daß der Boden damit fingerhoch bedeckt ist; lege ein Stück Butter und etwas gestoßenen Zucker dazu, lasse dies ganz kochend werden, setze die Dampfnudeln neben einander hinein und decke sie zu. Wenn dann die Milch eingekocht, so sind die Dampfnudeln fertig.

Nr. 986.

Schweinen-Magen zuzubereiten.

Hat man zuweilen einen Schinken für die Haushaltung abgekocht, so ist so viel Fett übrig, was man beseitigen muß und für gegenwärtigen Gebrauch gut verwendet werden kann. Bevor man den Schinken absiedet, schneidet man rund herum den überflüssigen Speck ab, ist etwas gelber Speck dabei, so kann er weggelassen werden. Nimm also vom guten Speck ¼ Pfund, ist der Magen groß, ½ Pfund, schneide ihn in kleine Würfeln, bringe ihn in einem Eisenhafen zum Feuer, rühre ihn öfters herum und lasse ihn nur ein wenig gelb werden. Schäle und schneide so viele Kartoffeln ebenfalls

würfelig, als man denkt nöthig zu haben, um den Magen zu füllen, wasche sie in ganz kochendem Wasser und lasse sie dann in einem Seiher ablaufen. Ferner schäume den gelben Speck aus dem Kessel, schneide 2 Zwiebeln fein in das Fett und lasse sie ein wenig weich dämpfen. Alsdann thue die Kartoffeln aus dem Seiher in eine Schüssel, das Fett mit den Zwiebeln, nebst fein gesiebten Majoran, etwas Pfeffer, feines Salz und Muskatnuß dazu, rühre dies mit dem Kochlöffel durcheinander, fülle den Magen damit und nähe ihn mit Bindfaden zu; eine Stunde vor dem Anrichten koche ihn in Salzwasser gar. Hat man Fleischbrühe zu Suppe, so lege ihn da hinein, denn es macht die Suppe gut. Ist der Magen gar geworden, so lasse ihn auf einem Tuche abdämpfen; lasse 3 Loth Butter in einer Pfannenkuchen-Pfanne heiß werden, lege den Magen hinein und brate ihn schön gelb. Er dient als Gemüse und schmeckt gut.

Nr. 987.

Durchgeschlagene Erbsen zu benutzen.

Hat man vom vorigen Tage Erbsen übrig, und sie könnten nicht zu einem vollständigen Essen hinreichen, so benütze sie auf folgende Weise: Koche 2 Pfund Ochsenmagen, welcher

zuvor mit grobem Salz trocken in einer Schüssel gerieben und einigemal mit warmem Wasser gewaschen ist, in vielem Wasser mit einem wenig Salz 4 bis 5 Stunden lang, bis er gut weich geworden ist. Dann lasse 2 Loth Butter vergehen, thue einen Kochlöffel voll Mehl hinein, verdünne dies mit ½ Schoppen Milch, lege die übrig gebliebenen Erbsen hinein und lasse sie heiß werden. Alsdann schneide den Magen in Stücke, einen Finger lang und zwei Finger breit und lege sie in einen Seiher, damit das Wasser abziehe. Ferner brate 2 grob geschnittene Zwiebeln in 6 Loth Butter, lege die Magenstücke auf eine Platte, gieße die Butter mit den Zwiebeln darüber und stelle die Erbsen dazu. — Dieses ist vorzüglich. — Anstatt der Erbsen kann man auch Kartoffelbrei dazu geben.

Nr. 988.

Nuß-Schalen-Essenz,

vorzüglich an alle braunen Saucen, Boeufstecke ꝛc. ꝛc.

Ein Kübel von Eichenholz wird mit frischen grünen Nußschalen angefüllt, diese mit 3 Pfund Salz bestreut, einige Tage an einem kühlen Ort aufbewahrt und dann von Zeit zu Zeit herumgerührt. Am sechsten Tag wird der Saft abge-

seihet, auf starkem Feuer unter beständigem Umrühren abgeschäumt und so lange gekocht, bis sich endlich kein Schaum mehr zeigt. Dann werden 6 Loth Ingwer, eben so viel Nägelein, 3 Loth schwarzer Pfeffer und 3 Loth Muskatenblüthe grob gestoßen und noch 1/4 Stunde in dem Safte mitgekocht, der sodann, nachdem er abgekühlt ist, in Flaschen gefüllt wird, die gut zugepfropft, verpicht und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. — Beim Einfüllen muß man darauf sehen, daß die Gewürze gleichmäßig in die Flaschen vertheilt werden. Dann muß diese Essenz ein ganzes Jahr stehen, bevor man sie gebraucht.

Nr. 989.

Ragout von verschiedenem Fleisch zu wärmen.

Will man Fleisch benutzen, welches einige Tage aufbewahrt wurde, so muß man sehr vorsichtig damit umgehen, sonst schmeckt es nicht gut. — Solche Braten lege 1/2 Stunde lang in laues Wasser, dieses lasse alsdann durch einen Seiher ablaufen, gieße noch einige Mal laues Wasser darüber, nnd lasse es dann vollkommen abrinnen. Hierauf lege in ein Casserol 3 Loth Butter, eine dicke, fein geschnittene Zwiebel und einen guten Kochlöffel voll Mehl.

Ist dieses schön gelb geworden, so thue einen Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrod, ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, etwas Essig, 1 Lorbeerblatt, 2 Nägelein und 2 Pfefferkörner dazu, und nachdem dieses alles gut gekocht ist, treibe es durch ein Sieb in ein anderes Casserol, lege das gewaschene Fleisch hinein nebst einem Caffeelöffel voll gestoßenen Wachholder und lasse es 1/4 Stunde lang kochen.

Nr. 990.

Kalbs-Ragout

von übrig gebliebenem Kalbsbraten (sehr gut).

Schneide den übrig gebliebenen Kalbsbraten in schöne Stücke, mache aber Knochen und Haut ab, weil es sonst nicht gut aussieht, lege die Stücke in ein Casserol, gieb ein Trinkglas voll leichten Wein, eben so viel Fleischbrühe, 2 Eßlöffel voll fein gesiebtes Weckmehl, Salz, Muskatnuß, ein kleines Stückchen frische Butter und ein wenig fein geschnittene Citronenschale hinzu. Hat man noch ein wenig Kalbsbraten-Sauce, so gieb sie auch dazu; lasse dies 10 Minuten dämpfen und richte es heiß an. — Dieses ist ein vorzügliches Ragout, und Niemand vermuthet, daß es gewärmt ist.

Nr. 991.

Rindfleisch vom Tage zuvor auf sehr gute Art zu benutzen.

Lasse 2 Loth Butter heiß werden und röste darin 2 Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrod nebst etwas Mehl. Wenn dies anfängt gelb zu werden, so schneide 2 Zwiebeln fein hinein und röste sie möglichst dunkel, doch nur nicht braun. Dann gieb in ein Eisenpfännchen ein Trinkglas voll Rothwein, ½ Glas guten Essig, 1 Lorbeerblatt, 2 Näglein, 2 Pfefferkörner, ein Trinkglas voll Wasser (Fleischbrühe ist noch besser) und einen kleinen Caffeelöffel voll Zucker; lasse dies braun werden und fülle es mit der Sauce auf, nebst etwas feinen Pfeffer und Muskatnuß. Hat alles wohl gekocht, so schneide das Rindfleisch in schöne Stücke, lege es in ein Casserol, treibe die Sauce durch einen Seiher dazu und lasse es noch ¼ Stunde lang kochen. Beim Anrichten lege eine Hand voll Capern oder klein geschnittene Gurken dazu, und gieb es heiß zur Tafel.

Nr. 992.

Hecht mit Sauerkraut zu benutzen.

Hat man bei einer besondern Gelegenheit Sauerkraut und auch Hecht übrig, so verfahre

man, wie folgt: Lege in eine Auflauf-Form ein wenig frische Butter, dann eine 2 fingerhohe Lage Sauerkraut, kräthe den Hecht und lege ihn auch darauf; so verfahre bis die Form voll geworden ist. Dann rühre einen kleinen Koch-löffel voll Mehl mit ½ Schoppen dicken sauern Rahm an und gieße dies darüber. 1 Stunde vor dem Anrichten stelle die Form in einen ziemlich heißen Ofen, backe es schön gelb, putze dann die Form ab, stelle sie auf eine Platte und gieb es so zur Tafel.

Nr. 993.

Eine majonaisartige Schüssel von übrig gebliebenen Fischen.

Nach einem großen Diner hat man gewiß verschiedenartige Fischreste übrig. Suche davon die brauchbaren Stücke heraus und setze sie pi-ramidenartig auf eine tiefe runde Porzellanplatte. Dann putze und wasche 4 schöne Herzen von Kopf-Salat, mache sie wie Salat an, und stecke sie in die aufgerichteten Fischstücke. Ferner siede 6 Eier hart ab, rühre die Dotter nach und nach mit 3 Eßlöffeln voll Provencer-Oel zart an, gieb dazu Essig, Pfeffer und Salz und gieße diese Sauce über die Fische, im Augenblick, wo man sie zu Tische gibt.

Anmerkung. Die Sauce muß etwas dick sein und darf nur so viel Essig dazu, als nöthig ist. Hat man viele Fische übrig, so muß man 8 bis 10 Eidotter nehmen.

Nr. 994.

Hagebuttenmark einzukochen.

Ganz frische Hagebutten schneide entzwei, putze und wasche sie sauber und lasse sie 3 Tage lang in einer Schüssel zugedeckt stehen, damit sie recht markig werden; dann stoße sie in einem Mörser und treibe sie durch einen Seiher. Zu 1 Schoppen Mark nimm 2 Pfd. Zucker, läutere ihn, lasse das Mark hineinlaufen und noch 1/4 Stunde kochen. Nach dem Erkalten lege fingerhoch fein gestoßenen Zucker, dann ein rundgeschnittenes, mit Branntwein angefeuchtetes Papier darauf und binde es mit Blase zu. Siehe von Zeit zu Zeit nach und beim Gebrauche nimm beliebig Wein und Zucker.

Nr. 995.

Quitten-Marmelade zum Aufbewahren für Sauce.

Man reibe so viel Quitten, als man einmachen will, auf dem Reibeisen, nehme auf 1

Schoppen Quitten $^3/_4$ Pfd. Zucker und verfahre, nachdem der Saft durch ein grobes Tuch gedrückt ist, wie vorher, bei No. 994.

Nr. 996.

Butter auszukochen.

Man bringt einen starken, guten, reingehaltenen steinernen Hafen in die Nähe des Feuers, füllt ihn mit Butter und läßt ihn so lange stehen, bis die Butter vollkommen zergangen ist; dann stellt man ihn in den Keller, damit die Buttermilch sich unten ansetzt. Am andern Tag sticht man die Butter in einen Eisenhafen, sucht aber die Buttermilch unten unberührt zu lassen, kocht die Butter langsam fort, bis sie ganz hell geworden ist, füllt sie dann in gut ausgekochte Steinhäfen, bindet sie nach dem Erkalten gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Nr. 997.

Butter einzusalzen.

Man wasche die Butter in Brunnenwasser ganz rein. Auf 1 Pfd. Butter rechnet man 1 $^3/_4$ Loth Salz. Nachdem sie gewaschen, knetet man die Butter tüchtig mit dem Salz zusammen, läßt von Zeit zu Zeit die Buttermilch ablaufen,

legt dann die Butter auf ein reines Tuch in einen irdenen Seiher zugedeckt, bis zum andern Tag, damit die Buttermilch vollkommen herausziehe. Am andern Tag drückt man die Butter fest in einen wohlgereinigten und ausgekochten Steinhafen, belegt sie mit einem in frischem Wasser ganz naßgemachten Tuch, dieses mit einer guten Hand voll Salz, bindet den Hafen mit starkem Papier zu, macht mit einer groben Nadel einige Löcher in das Papier und bewahre sie dann an einem kühlen Orte auf.

Anmerkung. So oft man Butter herausnimmt, wird das Tuch, welches nur die Größe des Hafens haben darf, in frischem Wasser ausgewaschen und wieder anderes Salz darauf gelegt.

Nr. 998.

Gute Handkäse zu machen.

Der Rahm wird von der Sauermilch abgenommen, die Töpfe mit der Milch an einen warmen Ort gestellt, damit die Molken sich zusammenziehen; allein nicht an Feuer, sonst wird die Sauermilch rauh und hart. Hat die Milch gehörig Molken gezogen, so sucht man diese wegzubringen, bevor man die Milch ausschöpft und stellt diese an einen kühlen Ort. Nach einigen Tagen preßt man den weißen Käs recht

hart, legt ihn dann in eine tiefe Schüssel und verarbeitet ihn mit Salz und gutem, steifen, sauerm Rahm, so lange, bis der Teig recht zart geworden ist. (Auf einen Schoppen harten Käs rechnet man 1 Loth wohl belesenes und fein gemachtes Salz und 1/6 Schoppen Rahm.) Dann legt man ein grobes Tuch auf ein großes Brett, formt die Käse nach beliebiger Größe, legt sie auf das Brett und läßt sie 2 Tage an einem trockenen kühlen Orte stehen. Am dritten Tag nimmt man zwei wergene Handtücher, in jede Hand ein Stück, macht damit die formirten Käse so glatt fertig wie möglich, einen so groß wie den andern, setzt sie wieder auf ein mit einem Tuche belegtes Brett, und sieht dann jeden Tag nach, daß sie keine Risse bekommen; denn die Hauptsache ist das Trocknen. Ist dieses geschehen, so läßt man sie an einem trockenen aber kalten Ort in einem Hafen aufeinander 14 Tage liegen, dann wascht man sie rein und läßt sie über Nacht liegen, bevor man sie wieder in den Hafen bringt. Hat man Traubenblätter im Sommer, so ist es sehr gut, wenn man einige dazwischen legt.

Anmerkung. Die Winterkäse sind die besten; sie bleiben im Sommer rein.

Nr. 999.

Kümmel-Handkäse.

Werden eben so behandelt. Nur muß der Kümmel belesen und auf einem trocknen Tuche wohl abgerieben sein, bevor man ihn benützt. Man nimmt davon, soviel man will, je nachdem man den Geschmack liebt.

Nr. 1000.

Lack für gesalzenes Fleisch, welches man bald benutzen kann.

Auf 10 Pfd. Fleisch nimmt man 1 Pfd. Salz, etwa 2 Loth Salpeter und 4 Schoppen Wasser, dieses wird zusammen gekocht. Auf das Fleisch legt man etwas Knoblauch, einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, ganze Näglein und eine Hand voll Wachholder. Die Knochen werden mit Salpeter eingerieben, und wenn die Lack ganz kalt geworden ist, diese über das Fleisch gegossen. Die Lack muß über das Fleisch gehen; hat man daher nicht genug, so muß man noch nachmachen. 4 Tage läßt man den Ständer offen stehen, dann beschwert man das Fleisch mit Brettern und Steinen. In 8 Tagen kann man das Feisch schon gebrauchen. Will man es aufbewahren, so läßt man es 4 Wochen lang liegen,

hängt dann jedes Stück in die Luft, und wenn es trocken ist, so streicht man es mit Holzessig an und läßt es wieder trocknen, so einigemal, dann macht man es in Asche ein.

Nr. 1001.

Lack auf andere Art.

Auf 100 Pfd. Fleisch nimm 40 Schoppen Wasser, 10 Pfd. Salz, 1/4 Pfd. Kandiszucker, 8 Loth Salpeter, dann die gehörigen Gewürze und verfahre, wie bei Obigem.

Nr 1002.

Einen guten Schinken ohne große Umstände zu salzen und in 8 Tagen zu gebrauchen.

Nimm einen schönen wohl getrockneten Schinken von einem Schwein, welches vor einigen Tagen geschlachtet ist, mache die Knochen heraus, schneide ihn auf der linken Seite ganz auf, mache die Knochen ganz rein ab, schneide auch die Schwarte ab, und wenn der Schinken zu fett ist, so schneide von dem Speck weg, den man dann zu was Anderm benutzen kann. Alsdann reibe den Schinken mit 6 Loth feingestoßenem Salpeter ein, koche die vorhergehende Lack und lege den Schinken hinein. Nach 8 Tagen nimm ihn heraus, klopfe ihn mit einem

Beil ganz flach, gieb darauf ziemlich geriebene Muskatnuß, etwas vom Gelben einer Citronenschale, einige weiße Pfefferkörner, einige Corianderkörner, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, rolle den Schinken und binde ihn mit einem starken Bindfaden so fest wie möglich. Dann mache von 3 Pfd. Brodmehl einen steifen Teig mit Wasser und Salz an, wickle den gerollten Schinken hinein und stelle ihn einige Stunden in den Ofen. Nachdem der Teig gebacken, ist der Schinken gar geworden; alsdann beschwere ihn und lasse ihn kalt werden, bevor man ihn anschneidet.

Anhang.

Verschiedene Speise-Zettel.

1. Ein ganz einfaches kaltes Frühstück
für 12 Personen.

Radischen mit Butterbrod. Rober Schinken mit fein geschnittenem kalten Kalbsbraten. Roulade von Ochsenfleisch, fein geschnitten.

2. Ein einfaches Frühstück
für 12 Personen.

12 Tassen Bouillon mit Weck. 12 sauere Bratwürste mit kleinen Kartoffeln. 12 Schweinsfüße grillirt. Pochirte Eier mit einer Sardellen-Sauce. Ochsengaum-Salat mit Kopf-Salat.

3. Ein ganz einfaches Frühstück.

Kalbs-Cotelettes in einer braunen Sauce. Gerührte Eier mit Bratwürsten. Schweinsfüße auf dem Rost. Gebackene Börsch mit Kopf-Salat.

4. Ein Frühstück
für 6 Personen.

Kalbsleber in Schweinsnetz auf dem Rost. Pochirte Eier mit einer Zwiebel-Sauce. Häringe auf dem Rost. Italienischer Salat.

5. Ein Frühstück im Monat Januar
für 6 Personen.

6 Tassen Bouillon. 4 Pfund Cabliau mit kleinen Kartoffeln. 4 Pfund Schweinsrippen, auf dem Rost gebraten. Eine Gansleber mit Trüffeln. Kleine Neufchateler Käse.

6. Ein Frühstück im Monat Dezember
für 18 Personen.

Sardellen-Butter auf Weißbrod. Beefsteak auf dem Rost. Pochirte Eier mit einer Zwiebel-Sauce. Krammets-Vögel am Spieß gebraten. Salat von Champignons.

7. Ein ganz feines Frühstück im Monat Januar
für 12 Personen.

Weiße Coulis in Tassen mit Weißbrod. Austern auf dem Rost. Ragout von Wildschwein mit einer Wachholder-Sauce. Pastete von Hecht mit Champignons. Eine Poularde, am Spieß gebraten, mit Lattig-Salat und harten Eiern. Neufchateler Käs.

8. Ein feines Dejeuner à la Fourchette
für 12 Personen.

Ollia in Tassen mit gebähtem Weck. Türbot mit einer Sardellen-Sauce. Eier mit Bricken. Ragout

von einem Poularde mit Trüffeln. Eine Gansleber-Pastete. Fromage de Brien.

9. Ein Frühstück am Tage nach einer Festlichkeit zu jeder Jahreszeit

für 24 Herren.

24 Tassen Bouillon mit Brod. Härings-Kartoffeln in der Form. Gansleber in Madeira. Feldhühner in einer Wachholder-Sauce. Wildschweinskopf mit Gelée. Fromage de Brien.

10. Ein Frühstück für Damen zu jeder Jahreszeit.

Ollia in Tassen mit Zwiebacken. Reis mit jungen Hahnen. Aepfel-Auflauf. Crême von Anis. Eine Crême-Torte. Quitten-Liqueur.

11. Souper an einem Festtag

für 6 Personen.

Sardellen-Brod. Ganz besondere Eier auf eine gute Art. Hecht mit Kartoffeln und Petersilie. Punsch-Reis. Fromage de Brien.

12. Ein Diner in den Monaten Juni, Juli und August

für 24 Personen.

Krebssuppe mit Reis. Nach der Suppe kleine Pasteten mit Krebsmilch. 16 Pfund Rostbraten mit kleinen Kartoffeln. Spargeln mit Cotelettes à la Papillote. Pflückerbsen mit Ochsenschweif grillirt. Reis mit jungen Hahnen. Ein Kalbskopf à la tortue mit großen Krebsen garnirt. Zwei spanische Nu-

del-Pudding mit einer Vanille-Sauce. Ein ausgebeinter Welschhahn mit Gelée. Zwei Caramel-Pudding, gestürzt. Vier Poularden mit Aprikosen-Compote. Zwei Rehbraten mit Kopf-Salat. Zwei Torten von Johannisbeeren. 24 Teller kleine Backerei, 12 mit verschiedenem Obst.

13. Ein Souper im Monat Januar
für 24 Personen.

Ollia in Tassen mit gebähtem Brod. 2 Lendenbraten gespickt, dazu Maccaroni und Parmesan-Käs. 16 Pfund Schellfische mit Petersilie und Butter und kleine Kartoffeln. Roulade von einem großen Hecht mit Gelée. Eine Hasen-Pastete, kalt mit Trüffeln. 2 Gänsebraten mit Kastanien. 2 Hasenbraten mit Aepfel-Compote. 2 gestürzte Blanc Manger colorirt. Eine Biscuit-Torte. Eine Chocolade-Torte. 16 Teller mit kleiner Backerei. 6 mit Obst.

14. Ein einfaches Souper im Winter
für 6 Personen.

Eine Haferschleim-Suppe. Schellfisch mit Kartoffeln. Ragout von Gansleber mit Trüffeln. Ein gefülltes Spanferkel mit Salat.

15. Eine Caffee-Visite oder eine Kind-Taufe
(unter Umständen).

Bemerkung. Will man einen guten Caffee haben, so brenne man ihn sorgfältig eine Stunde vor dem Gebrauche nicht zu dunkel und filtrire ihn, nachdem er gekocht ist.

Also zuerst einen guten Caffee, mit Milch und süßem

Rahm, dazu einen Radankuchen, einen israelitischen Kuchen und einen Mandelkuchen. Nach diesem Schneeballen mit Vanille-Crême. Bettelmann mit Schwarzbrod. Zum Schluß: Punsch-Reis.

Dieses alles kann vorher aufgestellt werden, und trägt dazu bei, den Tisch zu zieren.

16. Eine Einladung von alten Damen bei einer Chocolade-Visite.

Zur Chocolade giebt man kleine, mürbe, hartgebackene Bretzeln; dann Zimmt-Kuchen und gebähten Weck, auch Zwiebacken. Nach diesem eine Charlotte-Russe, im Sommer kleine Kolatschen mit einer Weichsel-Crême oder Himbeeren-Crême und zuletzt Meringues mit geschlagenem Rahm.

17. Eine Einladung von jüngern Damen im hohen Sommer

für 12 Personen.

Eine kalte Schale von Erdbeeren mit Vanille und süßem Rahm, nebst kleinen mürben Bretzelchen, dann Eier-Schnee mit Echaudées. Crême von Himbeeren mit Kapsel-Biscuit. 2 Stachelbeer-Torten und 30 kleine Rahmtörtchen. 24 Teller mit kleinem Confekte und 12 mit verschiedenem Obst; dazu trinkt man Syrup-d'orgende oder Himbeersaft mit Wasser.

18. Ein Diner

für 12 Personen.

Eine Franzosensuppe mit Fleischklöschen. 8 Pfund gekochtes Ochsenfleisch. Beilage, Meerrettig,

warm, eingemachte Gurken. Majonirte Häringe und süße Melonen. Sauerkraut mit Erbsen-Purée. Schweinsknöchelchen mit Ochsenfleisch-Roulade. Einige Plättchen mit Schwarzwurzel und Kalbs-Cotelettes. Eine warme Pastete, Vol-au-vent von jungen Hahnen. Ein ganz feiner Pudding, Nr. 466. Ein Capaun als Braten mit Compote und Salat. Eine beliebige Torte, kleines Dessert und Obst.

Anmerkung. Bei einer Hochzeit und überhaupt bei feinen Diners müssen die schon hergerichteten Speisen, welche kalt sind, Dessert und sonst feine Platten, vorher aufgestellt werden, mit schönen Blumen dazwischen, namentlich werden die Plätze der Braut und des Bräutigams mit großer Aufmerksamkeit bezeichnet.

19. Ein Diner vom Monat Januar bis März
für 60 Personen.

Schildkröten-Suppe. Eine braune Coulis-Suppe mit Reis. 60 kleine Pasteten von Kalbsmilch. 2 große Hirschziemer mit Krust anstatt Ochsenfleisch. 24 Pfund Türbot auf dem Rost, Nr. 241. 10 Platten mit Rosenkohl. 10 Platten Kalbs-Cotelettes à la tortue. 10 Platten Schwarzwurzeln mit Ochsenschweif grillirt. 10 Platten mit Ochsenzunge, 10 mit rohem Schinken, alles mit Petersilie garnirt.

Entrée: 2 Kalbsköpfe à la tortue mit Trüffeln, ganz gegeben, mit Eiern und Oliven verziert. 4 Poularde mit Reis garnirt.

Pudding: 2 Schaum-Pudding mit Vanille-Sauce. 2 Weck-Pudding mit einer Wein-Sauce.

Kalte Entrée: Majonnaise von einem Aal mit Gelée verziert; Citronenscheiben, Trüffeln rc. Nr. 238. Ein Wildschweinskopf mit Gelée. Zwei Gän-

seleber-Pasteten mit Trüffeln. Charlotte-Russe à la Trautmannsdorf, Nr. 479. 2 gestürzte Caramel-Pudding. 2 Gefrornes von Punsch, gestürzt, Nr. 732. 2 Gefrornes von Mandeln, Nr. 750.

Braten: 2 Welschhahn mit Lattig-Salat und Eiern verziert. 2 Reh-Braten mit Compote von Borsdorfer Aepfeln. 2 wilde Gänse mit Brickensalat.

Dessert: Ein Aufsatz, vom Conditor gemacht. Eine Croquante. Eine Biscuit-Torte. Eine Pistazien-Torte. Eine Schwarzbrod-Torte mit Mandeln. 60 Meringues mit Rahmschnee. 30 kleine Dessert-Tellerchen mit kleinem Confect. 12 Tellerchen mit französischen Mandeln, Rosinen, Haselnüssen und Obst. 6 Tellerchen mit Orangen, welche mit Zucker gegessen werden. Fromage de Brien.

20. Ein Dejeuner am Tage nach einem Commerce

für 60 Studenten.

60 Tassen braune Coulis mit Zwiebacken. Beefsteak mit Madeira. Gebratene Häringe auf dem Rost. Schwarzwildpret mit Aspic. Salm, am Spieß gebraten, Nr. 256. Bricken-Salat. Ochsengaum-Salat. Fromage de Neufchatel. Einen guten Mocka-Caffe.

21. Diner an einem Fasttage für hohe Geistliche

für 30 Personen.

Eine Froschschenkel-Suppe mit Butterklösen. 30 kleine Pasteten von Karpfenmilch. 18 Pfund Cabliau mit Petersilie und Kartoffeln garnirt. Sauerkraut mit Champagner gekocht, und Würste von Hecht dazu.

Entrée: Türbot auf dem Rost mit Sauce, Nr. 241. Karpfen mit Aspic. Blau abgesottene Forellen mit einer Sauce von Champignons. Aal mit Sardellen gespickt mit Gelée. Pastete von Hecht. Punsch-Reis, gestürzt. Herzogin-Pudding mit Vanille-Sauce. Chocolade-Pudding.

Dessert: Punsch-Torte. Mandel-Torte. Croquante. 24 Teller mit kleinem Confecte. Fromage de Brien.

22. Ein Thee-Dansant auf Fastnacht
für 36 Herren und Damen.

Ein guter schwarzer Thee mit kaltem Rahm. Kleine Kolatschen. Butterbrod mit Sardellen. Fastnachtsküchelchen. Thee-Bretzeln. Mädchenzöpfe. Theestangen mit Vanille.

Später ein kaltes Abendbrod: Fein geschnittener Rehbraten mit Gelée. Roulade von gesalzenem Ochsenfleisch. Fein geschnittenes gesalzenes Ochsenfleisch. Majonnaise von jungen Hahnen. Roulade von einem großen Hecht mit Gelée. Bricken-Salat. Gefrorenes von Thee, von Caffee oder Chocolade.

Getränke beim Tanzen. Syrup d'orgende. Limonade. Mandelmilch.

23. Ein Souper bei besonderer Gelegenheit
für 30 Herren.

Ollia in Tassen mit Weißbrödchen. Lendenbraten mit kleinen Kartoffeln. Gespickter Salm am Spieß gebraten mit Sauce. Schwarzwildpret mit einer Wachholder-Sauce und Maccaroni dazu. Reis mit jungen Hahnen. Majonnaise von Aal. Gansle-

berpastete mit Trüffeln. Punsch-Gefrorenes mit Rahm. Plum-Pudding.

Braten: Ein Welsch-Hahn, gefüllt. Ein Rehziemer. Kopf-Salat. Compote von Aprikosen.

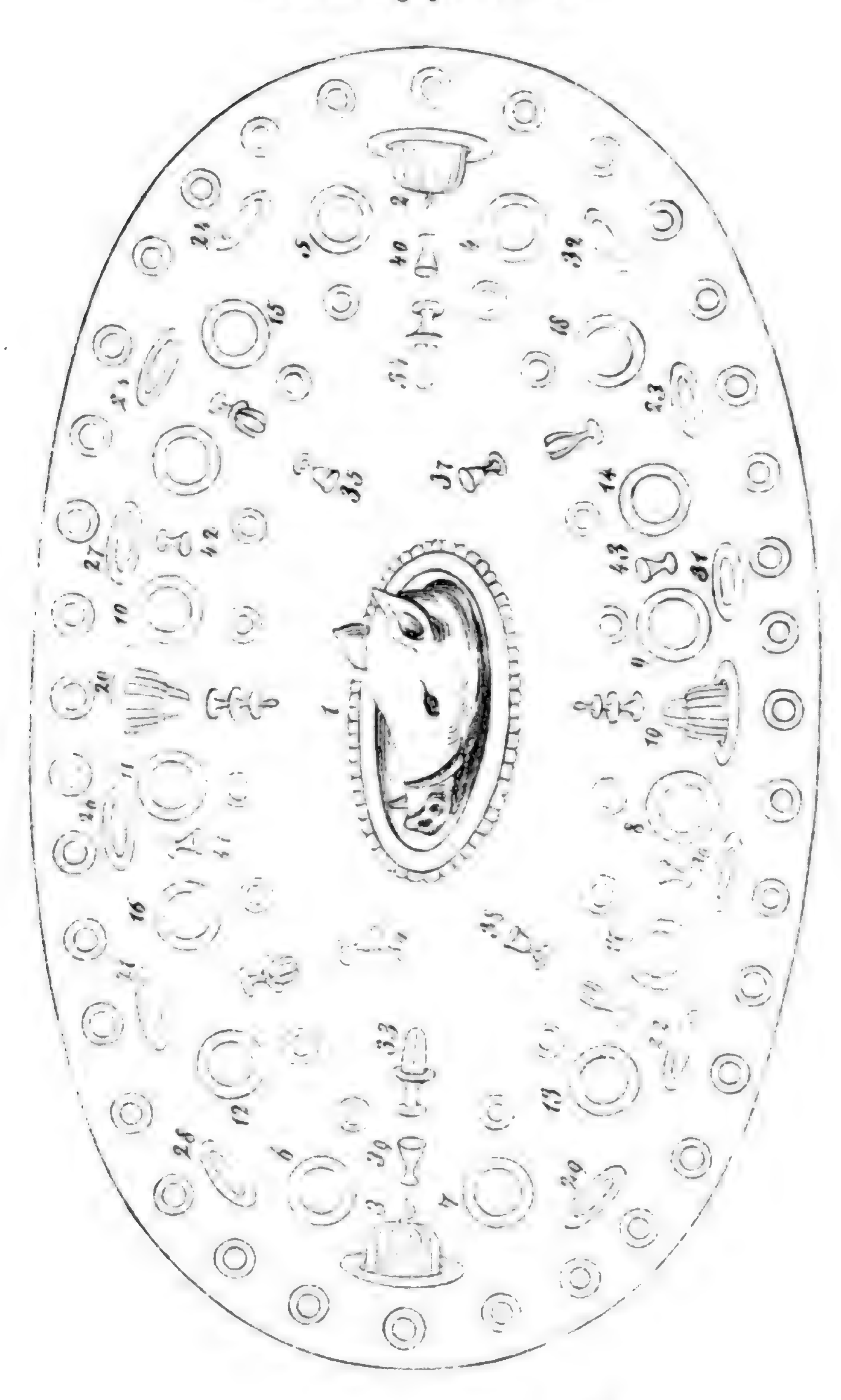
Dessert: 11 Teller mit kleinem Confect. Fromage de Hollande.

24. Ein Frühstück im Sommer
für 36 Personen.

(Siehe die Abbildung auf Seite 609.)

Nr. 1. Ein Wildschweinskopf mit Gelée in der Mitte. 2. Eine Melone. 3. Ananas. 4. Kalte Pastete von Haasen. 5. Majonnaise von Aal. 6. Verzierter Schinken. 7. Bricken-Salat. 8. Vol-au-vent von Kalbsmilch. 9. Fricando. 10. Salm à l'huile. 11. Filet mit Kartoffeln. 12. Junger Hahn. 13. Reh-Ziemer. 14. Kopf-Salat. 15. Roulade mit Trüffeln, kalt. 16. Compote mit Aprikosen. 17. Compote von Kirschen. 18. Compote von Aepfeln. 19. Gefrorenes von Rosen. 20. Gefrorenes von Rahm. 21. Compote von Stachelbeeren. 22. Compote von Johannisbeeren. 23. Mandelschnitten. 24. Eier-Kränzchen. 25. Kirschen. 26. Birnen. 27. Aprikosen. 28. Erdbeeren. 29. Erdbeeren. 30. Biscuit. 31. Macronen. 32. Bretzeln. 33. Orangen-Lezetten. 34. Zimmt-Stern. 35. Frankfurter Bund. 36. Geröstete Mandeln. 37. Orangen. 38. Stachelbeeren. 39. Chocolade-Luft. 40—44. Mandelkränzchen. Vier Salzkannen. Vier Pfefferkannen. Vier Huilier.

Abbildung zu Nr. 24.



25. Ein Diner an einem Fasttage
für 12 Damen.

Eine Mandel-Suppe mit Reis. Teltower Rübchen mit gebackenem Börsch. Maccaroni mit Froschschenkeln.

Entree: Türbot auf dem Rost, mit Sauce besonders. Hecht mit Krebsschweifen gespickt. Majonnaise von Aal. Salm mit einer weißen Sauce. Gefrorenes im Ofen. Gefrorenes von Kastanien. Rahmschnee mit Vanille.

Dessert: Eine Mazariner-Torte. 8 kleine Teller mit kleinem Confecte. 4 Teller mit Obst. Liqueur von Quitten.

26. Eine Caffee-Visite von jungen Frauen.

Ein guter Mocka-Caffee. Dazu ein feiner Radankuchen. Caffee-Bretzeln. Caffee-Brödchen.

Einige Stunden nach dem Caffee: Gefrorenes im Ofen. Rahm-Törtchen. Orangen-Lezetten. Chocolade-Luftküchelchen. Quitten-Liqueur.

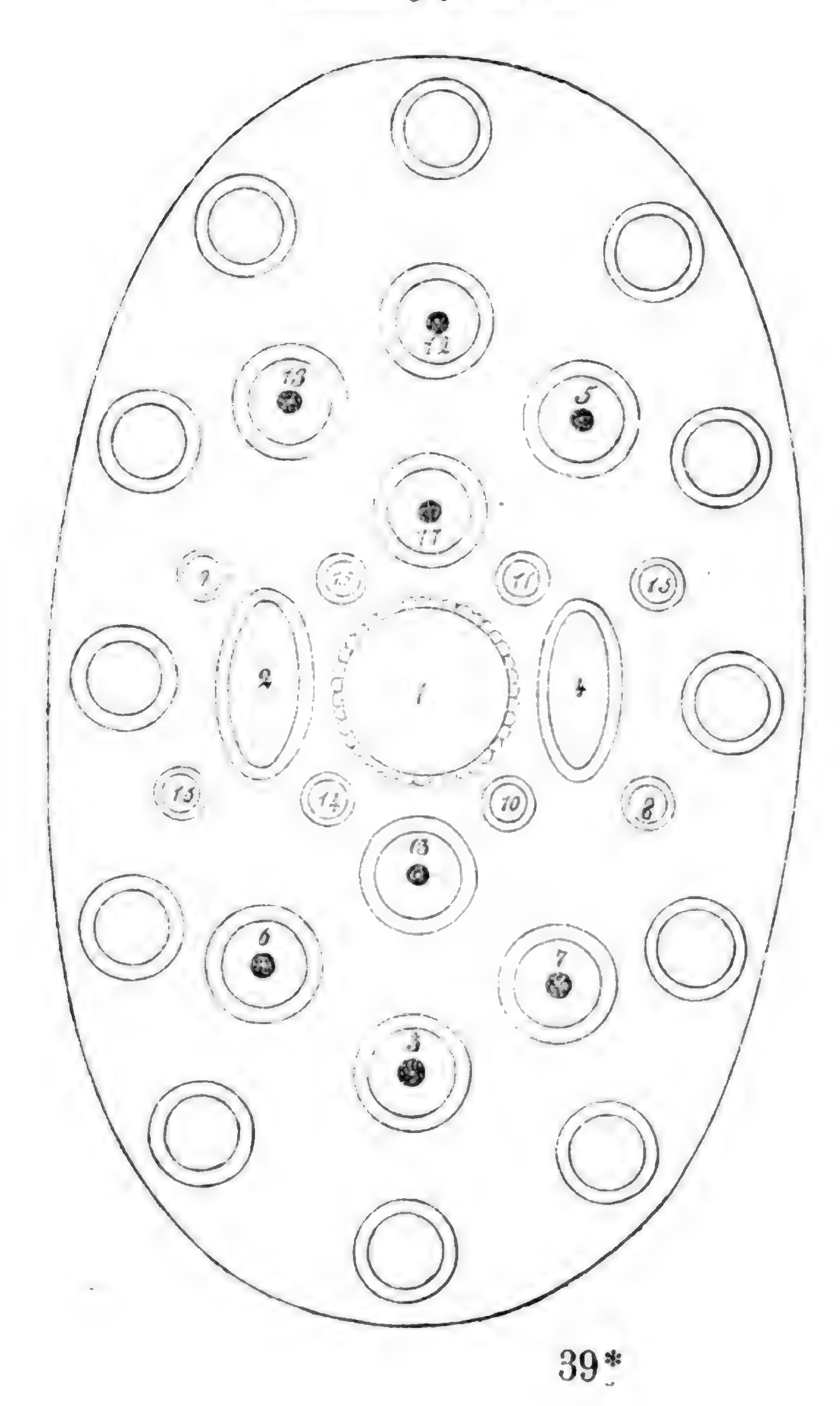
27. Ein kaltes Frühstück
für 12 Personen.

(Siehe die Abbildung auf Seite 611.)

Nr. 1. Ein ausgebeinter Welschhahn mit Gelée. 2. Kalter Hase. 3. Roulade von Hecht. 4. Aspic von Salm. 5. Gefrorenes von Rosen. 6. Gefrorenes von Chocolade. 7. Compote von Stachelbeeren. 8. Biscuit-Törtchen. 9. Windconfecte. 10. Erdbeeren. 11. Fromage de Brien. 12. Kalten Rostboeuf. 13. Compote von Aprikosen. 14. Geröstete Mandeln. 15. Biscuit. 16. u. 17. Obst. Zwei Salzkannen. Zwei Pfefferkannen. Zwei Huilier.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Abbildung zu Nr. 27.



28. Ein Frühstück nach dem Französischen

Dejeuner à la Fourchette

für 6 Personen.

Butter mit Radieschen. Vol-au-vent von Karpfen. Hammels-Cotelettes. Majonnaise von Geflügel. Fromage de Brien.

—∞✠∞—

Alphabetisches Verzeichniß.

Seite.

Aal, blaugesottener . . 259
„ m. Sardellengespickt 259
Aepfel-Kuchen . . 516
„ Küchelchen . . 355
„ Pfannkuchen . 174
„ Schnitze zu trock. 582
„ Torte . . . 449
„ „ m. einem Deck. 450
„ „ m. Schwarzb. 458
Amarellen-Compote . 431
„ Kirschen in Flaschen aufzubewah. 566
Ananas-Compote . . 426
Anis-Brod 483
„ Crême . . . 437
„ Gebacknes m. Rahm 490
„ Küchelchen . . 493
„ Sauce . . . 407
„ Wasser-Liqueur . 574
Aprikosen in Branntwein aufzubewahren 570
Aprikosen-Compote . 432

Seite.

Aprikosen in Flaschen aufzubewahren 566
„ gebackene . . 462
„ grüne, einzumachen . . 555
„ grüne, einzum. 577
„ Marmelade . 553
„ Pudding . . 321
„ reife, einzum. 577
„ Torte . . . 452
„ Torte mit einem Deckel . 453
Artischoken in Büchsen aufzubewahren . . 563
Artischoken-Gemüse . 104
Aschaffenburg-Törtchen 342
Aspic 290
„ von Börschen . 365
„ „ Forellen . 365
„ „ Hecht . . 366
„ „ Karpfen . 365
„ „ Salmen . 365

Digitized by Google

Seite.
Aspic von Schleihen . 366
Auerhahn, ausgebeinter, mit Gelée 288
Auerhahn-Pastete, kalte 271
Auflauf mit Aepfel . . 305
„ Biscuit- . . 298
„ Chocolade- . 300
„ Citronat- . . 304
„ Gries- . . 297
„ Himbeeren- . 307
„ Kartoffel- . 304
„ Kirschen- . . 302
„ Mandel- . . 299
„ Mehl- . . . 300
„ Mirabellen- . 307
„ Orangen- . 307
„ Punsch- . . 302
„ Reis- . . . 301
„ „ mit Aepfel 301
„ Sago- . . 306
„ v. Sagosouflée 309
„ Soufl. v. Aprik. 308
„ Soufl. v. Borsdorfer Aepfeln 308
„ Souflée v. Johannistrauben 309
„ Souflée von Weintrauben . 309
„ Vanille- . . 303
„ Weck- . . . 298
„ Weckschnitten . 305
Austern, gebraten . . 253

Backerei, gute, z. Caffee 346

Seite.
Backerei, kleine . . . 480
Baierisches Kraut . . 100
Bauern-Krapfen . . 354
Bechamelle 3
Beefsteak 75
„ auf andere Art 80
„ mit Zwiebeln 80
Beilagen zum Gemüse 191
„ zum Rindfleisch 82
Bettelmann v. Schwarzbrod 332
Bier-Suppe . . . 27
„ Teig 362
Birnen-Compote . . 425
„ Compote andere Art 426
„ Compote, Vallendaer . . . 432
„ in Flaschen aufzubewahren . . 566
„ Schnitze zu trock. 582
Biscuit-Auflauf . . 298
„ Bund . . . 352
„ „ andere Art 353
„ englische . . 487
„ dicke Kapsel- . 482
„ leichte . . . 481
„ Lielie . . . 459
„ du Palais Royal . . 486
„ Roulade mit Confitures . 346
„ Spähne . . 487
„ Torte . . . 442

Seite.
Biscuit von Vanille . 486
Blanc Manger . . . 326
„ colorirtes 327
Blätter, gefüllte, römische 119
Blätterteig-Pastete . . 499
Blumenkohl 106
Blumenkohl in Blechbüchsen aufzubewahren 559
Blutwurst, auf dem Rost gebraten 200
Bœuf à la Mode . . 79
Börsch (Barsch) in weißer Charlotten-Sauce . 234
Boheimer Vögel . . 380
Bohnen, eingemachte . 90
„ auf vorzügliche Art einzumachen . . 534
Bohnen, gelbe . . . 117
„ junge . . . 116
„ junge, in Blechbüchsen aufzubewahren 558
Bohnen, Salz- . . . 535
Bohnen-Salat . . . 412
„ saure einzumach. 532
„ Suppe . . . 25
„ weiße . . . 120
Borasch-Salat . . . 97
Borsd. Aepfel-Compot 423
„ Aepfel-Compote anderer Art . . . 429
Borsd. Aepfel-Compote besondere Art . . . 432
Bouillon, Zubereitung einer 9

Seite.
Bouillon-Suppe, eine ausgezeich. klare 23
„ andere Art . 23
„ Tafeln . . . 5
Brand-Mandeln . . 485
„ Strauben . . 348
„ Teig 462
Braten 366
„ Capaun- . . 372
„ Enten- . . . 372
„ Fasanen- . 379
„ Feldhühner- . 373
„ Gans- . . . 370
„ Hammels- . 367
„ Haselhuhn- . 376
„ Hasen- . . . 369
„ Hirschkalb (Schmalthier) 384
„ Hirsch-Ziemer 386
„ Kalbs- . . . 366
„ Krammetsvögel 379
„ Nieren-, ganz einfacher . . 390
„ Nieren-, gefüllt 391
„ Rehkitz- (junges Reh) . . 384
„ Rehschlägel- . 380
„ Schweine- . 374
„ Spanferkel- . 387
„ Spanferkel-, gefüllt . . . 389
„ Welschhahn- . 377
Bratwürste von Fasanen 162

Digitized by Google

	Seite.
Bratwürste, kleine, von Rindfleisch*. . . .	162
Bratwurst in Sauce .	204
Brenten, Frankfurter .	480
Bretzeln, Hefen- . .	349
„ Thee- . . .	350
Bricken-Salat . . .	418
„ Sauce . . .	94
Brod von Gewürz nach polnischer Art .	347
„ Niederländer .	488
„ Pudding . . .	312
„ Torte	443
Brödchen, Caffee- . .	349
Brunnenkressen-Salat .	409
Bündchen, kleine, von Biscuit-Teig .	340
„ v. Mandelteig	341
Butter auszukochen .	594
„ Backerei zu Bretzelchen . . .	492
„ einzusalzen . .	594
„ Klöße	57
„ Sardellen- .	81
„ Teig	274
„ „ vorzüglicher	461
„ „ zu Pastetch.	63
Caffee-Brödchen . .	349
Caramel-Pudding (zum Stürzen)	325
„ auf and. Art	325
Carthäuser-Klöße . .	333
„ gefüllt	334
Carthäuserklöße m. Sauce	334
Cervelat-Würste . .	166
Champignons, kalte .	93
„ Sauce .	84
„ Suppe .	38
Charlotte-Russe . .	327
„ à la Trautmannsdorf . .	328
Charlotten-Sauce . .	83
Chocolade	529
„ Auflauf . .	300
„ Crême . .	434
„ Luftküchelchen	494
„ Macronen .	484
„ Pudding .	320
„ Pudding .	323
„ Sauce . .	403
„ Suppe . .	27
„ Suppe, falsche	28
„ Törtchen, kl.	489
„ Torte . .	444
„ Torte, einfach	441
Cichorien-Salat . .	410
Citronat-Auflauf . .	304
Citronen-Brödchen . .	493
„ Sauce . . .	96
„ Sauce . . .	407
„ Schale einzum.	576
„ Törtchen . .	351
„ Torte . . .	447
Compote	420
„ besonderer Art .	420
„ Amarellen- .	431
„ Ananas- . . .	426

Digitized by Google

Seite.
Compote von getrockneten Aepfelschnitzen . 422
Compote, Aprikosen= . 432
" Birnen= . . 425
" Birnen=, andere Art . 426
" v. kleinen getrockneten Birnen . 422
" v. Birnenschnitz. 432
" von Borsdorfer Aepfeln . . 423
" von Borsdorfer Aepfel and. Art 429
" von Borsdorfer Aepfeln besondere Art 432
Compote von Brünellen 421
" Erdbeeren= . 424
" Hagenbutten= 428
" Himbeeren= . 430
" Johannisbr.= 424
" Kirschen= . 422
" von dürren Kirschen . . 421
" Melonen= . 429
" v. Mirabellen 421
" Mirabellen= . 427
" Pfirsich= . . 424
" v. Pflaumen 421
" Quitten= . 428
" Reine=Claude 43
" Stachelbeer= 427
" Vallendaer Birnen= . . 432
" Zwetschgen= . 430

Seite
Comp. v dürren Zwetschg. 421
Coteletts, Hammel= . 192
" Kalbs= . . 191
" Kalbs=. en papillotes . 201
" Kalbs=, mit einer Sauce 209
" v. Rindfleisch 194
" Schweine= . 193
Coulis, braune . . . 2
" Suppe, braune, feine, für besondere Gelegenheiten . . . 35
Coulis=Suppe von Feldhühnern . . . 48
" Suppe, weiße . 33
Crême, Anis= . . . 437
" Chocolade= . 434
" Eier=, zu Jus=Suppe . . . 62
" englische . . 435
" französische . 435
" Haferkerne . 437
" von Himbeeren 433
" Torte . . . 439
" Torte . . . 458
" von Weichselkir. 434
" Wein= . . . 436
Croquante 460
Croquant=Torte . . . 448

Dampfnudeln z. benutzen 586
" in Milch gekocht 149

Seite.
Dampfnudeln im Ofen 149
„ in Wasser gekocht 146
Dessert-Backerei . 479
Drestern-Kraut . . . 115

Echaudées 337
Eier aufzubewahren . 567
„ ganz besonders feine auf gute Art . 188
„ mit Austern . . 183
„ mit Bricken . . 185
„ mit Bücklingen . 182
„ Crême z. Jussuppe 92
„ farcirte 177
„ gebackene . . . 180
„ gersten-Suppe . 18
„ gerührte . . . 184
„ gerührte m. Bratw. 185
„ gerüh. m. Morcheln 182
„ harte 177
„ harte, abgekochte, in italien. Sauce 190
„ harte, mit Senf-Sauce u. Morcheln 184
„ Kränzchen . . 479
„ mit Krebs-Sauce 186
„ pochirte o. verlorne 179
„ pochirte mit Sardellen-Butter . 187
„ pochirte mit Zwiebel-Sauce . . 187
„ Pudding . . . 321
„ Punsch (Wipp) . 526
„ mit Rahm-Sauce 178

Seite.
Eier-Salat 416
„ mit Sardellen . 189
„ in einer schwarzen Sauce 180
„ mit Sauerampfer 189
„ m. einer Senfsauce 178
„ Speck- 181
„ Speisen, verschiedene Art . . . 176
„ Torte 456
„ weich gesottene . 176
Einlauf-Suppe . . . 21
Eis-Pudding . . . 319
Elisen-Torte . . . 439
Endivien in Büchsen aufzubewahren . 563
„ Salat . . 412
„ Suppe . . 53
Enten-Braten . . . 372
„ gefüllte . . . 394
„ wilde . . . 382
„ wilde. in Büchsen aufzubewahren 564
„ wilde, in einer Wachholdersauce 212
„ von Feldhühnern mit Trüffeln . . . 281
Entrée von jungen Hahnen mit Reis 283
„ von Haselhühnern mit Trüffeln 280
„ von einem großen Hecht mit Krebsschweif gespickt . . . f. . 283

Seite.
Entrée von Karpfen, mit Krebsschw. gesp. 285
„ v. Pourl. m. Reis 282
„ von Salm mit Krebsschweif gesp. 285
„ von Salm . . 168
„ von Schnepfen mit Erbsen-Purée . 281
Erbsen, durschgeschlagene zu benutzen . . . 587
„ Purée . . . 120
„ Suppe, frische . 49
„ Suppe mit Reis 50
Erdbeeren-Compote . 424
„ Gefrorenes . 468
Estragon-Essig . . . 566
Explication, wie in einer Haushaltung Alles benutzt werden kann . 583

Fasanen, ausgebeinte, mit Gelée . 288
„ Braten . . 379
„ Pastete, kalte, mit Trüffeln . . . 268
Fastnachts-Küchelchen . 334
„ nach französischer Art . . 335
Fastnachtsküchelch. gefüllt 336
Feldhühner in Büchsen aufzubewahren . . 564
Feldhühner-Braten . 373
„ Pastete, kalte 273
Feldsalat mit Rotherüben 411
Seite.
Feldsalat mit Sellerie . 411
Fische aufzubewahren . 547
„ Salat 415
„ Suppe . . . 37
Fitzt-auf 336
Fleischbrühe, trockene . 5
Fleisch, geräuchertes, abzukochen . . 546
„ Knödel . . . 59
„ einzusalzen . . 531
Forellen zum Aufbewahren abzusieden . . 547
„ blau gesottene 259
„ salat m. Gans- o. Welschen-Lebersauce 419
Forellen in Sardellen-Sauce 236
Frankfurter Prenten . 480
„ Pastete . 69
Franzosen-Suppe . . 20
Fricadellen 175
Fricando von gespicktem Kalbfleisch . . 219
„ m. Sauerampf. 169
Froschschenkel, gebackene 203
„ auf andere Art 204
„ gebackene auf andere Art 255
„ Pastete . 68
„ Suppe . 42

Galetten 510
Gans-Braten . . . 370

Seite.
Gans mit Gansleber gef. 396
„ mit Kartoffeln gef. 396
„ mit Kastanien gef. 397
„ Leber 220
„ Leber mit Champag. 221
„ Leber einzuschmelzen 545
„ Leber mit Madeira 222
„ Leber-Pastete . . 66
„ Leber-Pastete . . 265
„ Leber-Sauce . . 419
„ Leber mit Trüffeln 221
Gänsepfeffer oder Ragout 216
Gänse, wilde . . . 212
Gans, wilde . . . 383
„ mit Trüffeln gefüllt 394
Geduldstäfelchen, glacirte 491
Gefrorenes von Aepfeln 469
„ von Anis . 470
„ v. Aprikosen 467
„ von Birnen 473
„ von Butter . 476
„ von Caffe m. Rahm . . 472
„ v. Chocolade mit Rahm . 471
„ v. Citronen 469
„ Einrichtung z. Bereitung 464
„ v. Erdbeeren 468
„ v. Johannisb. 468
„ von Melonen 474
„ v. Pfirsichen 474
„ von bittern Pomeranzen 469

Seite.
Gefrorenes von Punsch 466
„ von Punsch mit Rahm . 470
„ von Quitten 475
„ von Rahm . 467
„ von frischen Rosen . . 472
„ v. Schwarzbrod m. Rahm 470
„ von Thee mit Rahm . . 472
„ von Vanille 465
„ v. Weichseln 467
„ von unreifen Weintrauben 475
Gelberüben, große . . 112
„ kleine . . 111
„ kleine, in Büchsen aufzubewahr. 561
Gelée, Anmerkung über 296
„ Himbeeren-, einzumachen 552
„ Johannisbeeren-, einzumachen. . 551
„ dasselbe . . . 552
„ gute saure . . 293
„ saure 290
„ süße (Citronen-Gelée) . . . 291
„ süße von Altwein 295
„ süße von Himbeeren-Saft . 292
„ Veilchen-, . . 296
Gemüse 97

Digitized by Google

Seite.
Gemüse zu kochen und in Blechbüchsen aufzubewahren . . . 557
Gemüse, verschiedene . 131
Gerstenschleim-Suppe . 53
Gersten-Suppe . . . 16
Glasuren 355
Glasur von Cedrat oder Bergamotte . 357
" von Chocolade . 357
" von Citronen . 356
" gelbe . . . 359
" von bittern Orangen . . . 356
" Orangen-, grüne 358
" Punsch- . . 359
" von Vanille oder Zimmt . . . 357
" Zucker-, rothe . 358
" Zucker-, weiße 358
Glüh-Wein 526
Gries-Auflauf . . . 297
" Brei 141
" Klöse 138
" Knödel . . . 61
" Pudding . . . 312
" Suppe . . . 18
" Suppe, geröstete 13
Gründlinge, gebackene . 256
Grünekern-Suppe . . 17
" auf and. Art 17
Gulatschen, ungarische . 363
Gurken-Salat mit Rahm 413
" kleine . . . 89

Seite.
Gurken, süße . . . 90
Hafergries-Suppe . 47
Haferschleim-Suppe . 46
Hachés-Pastete . . . 71
Häring-Kartoffeln . . 126
Häringe, marinirte . 94
" zum Rindfleisch 87
" auf dem Rost 253
Häupter-Salat . . . 412
Haferkerne-Crême . . 437
Hagebutten-Compote . 428
" Mark einzukochen . . 593
Hagebutten-Sauce . . 402
Hahn, Welscher- . . 400
Hahnen, junge, gebackene 202
" junge zu braten 375
" Pastete, warme, von jungen . . 279
" Ragout, junge 210
Halbmonde, kleine gefüllte 478
Halb-Vögel 380
Hammels-Braten . . 367
" Brust, gebāck., auf dem Rost 200
" Coteletts . 192
" Ragout mit Eiern . . 584
Hand-Käse 595
Hase, ein halbwüchsiger 387
Haselhühner in Büchsen aufzubewahren 564
Haselhühnerpastete, kalte 273

Seite.
Haselhuhn-Braten . . 376
Haselnüsse, geröstete . 498
„ geröstete und glasirte . . 498
Hasen aufzubewahren . 538
„ Braten . . . 369
„ Pastete, kalte . 272
„ pfeffer, (Hasenklee) 215
„ ziemer a. Cotelette 222
Hausenblase, Vorschrift zu deren Auflösung . 530
Hecht in saurer Eiersauce 235
Hechte, blau gesottene . 257
Hechtpastete m Champig. 269
„ in Petersiliensauce 234
„ Roulade von . . 261
Hefen-Bäckerei, feine . 338
„ Bretzeln . . . 349
„ Klöse 139
„ Waffeln . . . 506
Heidelbeeren in Flaschen aufzubewahren 566
Heidelbeeren-Sauce . 405
Herzogin-Pudding . . 321
Himbeeren-Auflauf . . 307
„ Compote . 430
„ in Flaschen aufzubewah. 566
„ einzumachen 552
„ Essig . . 523
„ gebackene . 464
„ Gelée einzum. 552
„ Saft . . . 523
„ Sauce . . 404

Seite.
Hippen, Wiener . . 497
Hirschkalb-Braten, (Schmalthier) . . 384
Hirschziemer als Braten 386
„ mit einer Kruste anst. Ochsenfl. 75
Hopfen-Gemüse . . 103
„ Suppe, klare . 39
Hühner, junge, in Büchsen aufzubewahren . 564

Johannisbeeren-Comp. 424
„ in Flaschen aufzubew. 566
„ Gefrorenes 468
„ Gelée einzumachen 551
„ 552
„ Saft . 523
„ Saft and. Art 524
„ Torte . 455
Johannistrauben-Sauce 406
Israelitischer Kuchen . 513
Jus 1
„ Suppe 30
„ Suppe mit Reis . 31

Kabeljau mit Petersilie 228
Käsküchelchen, kleine frz. 510
Käs-Kuchen 515
„ Torte 454
„ auf franz. Art 455
Kalbfleisch mit Schinken-Salat 418

Digitized by Google

	Seite.
Kalbs-Braten . . .	366
„ Brust, gefüllt .	392
„ „ eingemachte mit weißer Sauce	217
„ Cotelettes . . .	191
„ „ en papillot.	201
„ „ i. ein. Sauce	209
„ füße	195
„ füße-Salat . .	417
„ Gekröse in einer weißen Sauce .	205
„ hirn, gebackenes .	199
„ hirn in weißer Sauce	210
„ leber, gewöhnlich gebackene . . .	198
„ lunge	208
„ milch, gebratene .	198
„ milch und Ohren	208
„ milchpastete, warme	277
„ nieren m. Trüffeln	214
„ ohren, gefüllte, anstatt Pastetchen .	72
„ ohren, gebackene .	202
„ Ragout von übrig geblieb. Kalbsbrat.	590
„ schlägel im Ofen .	540
„ zunge in brauner Sauce	207
Kapaunen in Flaschen aufzubewahren	565
„ Braten . .	372
„ gefüllter mit Farce . .	398

	Seite.
Kapaun, gefüllter mit Gansleber .	398
„ gefüllt mit Kastanien . .	398
„ Pastete, kalte .	271
„ am Spies gebraten . . .	400
Kapern-Sauce . . .	84
Kapsel-Biscuit, dicke .	482
Karpfen, blau gesottene	258
„ gebackene . .	256
„ oder Hecht-Pastete . .	68
„ milchpastete .	67
„ Roulade von einem großen,	262
„ in bra. Sauce	233
„ in schwarzer Sauce . .	234
„ in w. Sauce	231
Kartoffel-Auflauf . .	304
„ Brei . . .	130
„ gebratene .	122
„ gefüllte . .	128
„ gefüllte mit Sardellen .	129
„ gefüllte mit Schinken . .	129
„ als Gemüse .	121
„ gequellte . .	121
„ gerieben, in der Form m. Schinken	127
Kartoffeln, geröstete .	123
„ dies., franz. Art	130

Digitized by Google

Seite.
Kartoffeln, geröstete mit Rahm . . 130
„ Klöße . . . 132
„ Klöße, andere 133
„ Klöße mit Schinken . . 134
„ Klöße m. Speck 133
„ mit Parme=san=Käs . 124
„ Pastetchen . 73
„ Pudding . . 317
„ Salat . . 413
„ Sal. m. Aepf. 414
„ Salat, franz. 415
„ Sal. m. Härin. 414
„ Sal., italien. 414
„ Salat, kalter 95
„ saure . . 125
„ Suppe . . 22
„ Torte . . . 443
Kastanien, geröstete und glasirte 498
Kastaniensuppe, gerieb. 36
Kerbel=Suppe . . . 16
Kirschen, Amarellen=, in Flaschen aufzubewahr. 566
Kirschen=Auflauf . . 302
„ in Branntwein aufzubewahren 572
„ Compote . . 422
„ in Dunst gekocht und in Flaschen aufzubewahren . . 565
Kirschen, eingemachte . 91

Seite.
Kirschen=Kuchen . . 517
„ Pudding . . 332
„ Saft v. Weichs. 525
„ Sauce v. Weichselkirschen . . 406
„ Schwarz=, in Fl. aufzubewah. 566
„ Torte, gewöhnl. 451
„ Torte v. Weichs. 451
„ Wald=, in Flaschen aufzubew. 566
„ Weichsel=, in Fl. aufzubewah. 566
Klos, ein großer . . 135
Klöße, Butter= . . . 57
„ Cartäuser= . . 333
„ Cartäuser=gefüllt 334
„ Cart.=, m. Sauce 334
„ von Gänseleber . 140
„ gebrühte . . . 139
„ Leber=, . . . 61
„ von Mark . . 57
„ Pasteten=, . . 277
Knackwürste, geräucherte 164
Knödel oder Spätzchen, gebackene . . 58
„ Fleisch=, . . 59
„ Gries= . . 61
„ grüne . . . 55
„ von Kalbshirn 56
„ Krebs=, auf andere Art . . 60
„ von gebrühtem Teig . . . 58

Seite.
Kohl, römischer 102
Kohlrabi 97
„ kleine, in Büchsen aufzubewahren . 562
Kolatschen, böhmische . 507
„ kleine . . 339
Kräuter-Essig für saure Speisen 567
Kraft-Suppe für Kranke 37
Krammetsvögel-Braten 379
„ Pastete, kalte . 273
Krapfen, Bauern- . . 354
Kraut, bayerisches . . 100
„ weißes . . . 99
Krebse abzusieden . . 548
Krebskartoffeln, i. d. Form 127
„ Knödel . . . 59
„ Knödel, auf andere Art . . 60
„ Panade-Suppe 44
„ Pastete . . . 65
„ Suppe . . . 24
„ Suppe m. Erbsen 50
„ Suppe mit Reis 46
Kuchen, Aepfel-, . . 516
„ englischer . . 509
„ englischer, anderer Art . . 510
„ kleine französische 353
„ israelitischer . 513
„ Käs- . . . 515
„ Kirschen- . . 517

Seite.
Kuchen, Mandel-, von Butterteig . . 508
„ Mandel-, auf französische Art 514
„ Mirabellen- . 516
„ Reine-Claude- 517
„ Speck- . . . 506
„ Weintrauben . 517
„ Zimmt- . . . 509
„ Zimmt, and. Art 509
„ Zwetschgen- . 517
Küchelchen, Aepfel-, . 355
Kümmel-Handkäse . . 597
Kugelhupfen 508

Laberdan in Eier-Sauce 229
„ in Petersilie . 229
Lachs-Forellen à la Fins. 254
Lack für gesalzenes Fleisch 597
„ anderer 598
Ladwerge zu kochen . 549
Läutern des Zuckers . 518
Lattich in Büchsen aufzubewahren . . 563
„ Salat . . . 408
Lebercoulis-Suppe . 32
Leber-Klöße v. Gansleber 61
„ v. Kalbs- u. a. Leb. 136
„ ordinäre . 137
Leber-Würstchen . . 161
Lebkuchen, Baseler . . 493
Lenden-Braten anstatt Ochsenfleisch . . . 78
Lerchen zu braten . . 380

Seite.
Limonade 521
" Pulver . . 522
" Saft . . . 522
Linsen-Salat . . . 416
" Suppe . . . 19
Linzer-Teig 460
" Torte . . . 445
Lungenmuß 248
Maccaroni 144
Maccaroni-Suppe . . 39
Macronen v. Chocolade 484
" lange . . 483
Mai-Wein 525
Majonnaise von Hecht oder Aal 152
Malchen-Küchelchen . 341
Mandel-Auflauf . . 299
" Backerei . . 492
" Brand- . . . 485
" Brod a. and. Art 488
" geröstete . . 491
" grüne . . . 571
" gr., in Branntwein aufzubew. 572
" Häufchen . . 479
" Kränzchen auf andere Art . 495
" Kränzchen . . 495
" Kuchen v. Butter-Teig . . 508
" Kuchen auf frz. Art 514
" Milch . . . 524
" Pudding . . 314

Seite
Mandel-Schnitte . . 251
" Milch-Suppe . 7
" Torte . . . 444
" Torte auf polnische Art . 459
" Torte, spanische 446
Mark-Torte 448
Maronen, geröstete und glasirte 498
Maulbeeren in Flaschen aufzubewahren . . . 566
Mazariner-Torte . . 457
Meerrettig, kalter . . 86
" mit Milch gekocht . 82
" warmer . 82
Mehl-Auflauf . . . 300
" Brei 142
Melonen 92
" Compote . . 429
Meringues 328
Milch-Sauce . . . 403
" Suppe . . . 46
Mirabellen-Auflauf . 307
" in Branntwein aufzub. 570
" Compote . 427
" eingem. grüne 550
" in Flaschen aufzubewah. 565
gebackene . 463
" grüne . . 572
" Kuchen . . 516
" Sauce . . 408

Digitized by Google

Seite.
Mirabellen-Torte . . 452
" zu trocknen 581
Morcheln-Sauce . . 85
Most-Suppe . . . 26

Niederländer Brod . 488
Nieren-Braten ganz einf. 390
" Braten, gefüllt . 391
" Sauce, kalte mit Schnittlauch . 96
" Schnitte . . . 250
Nocken 60
Nudeln zu benützen . 585
" a. deutsche Man. 142
" französische . . 145
" gefüllte . . . 145
" italienische . . 144
" Rahm- . . . 344
" Suppe . . . 20
" Tyroler . . . 343
" Vanille-, mit Chocolade . . 345
Nüsse in Branntwein aufzubewahren . 571
" in Branntwein einzumachen . 555
" eingemachte . . 550
Nuß-Schalen-Essenz . 588

Oblaten-Tourtelleten . 489
Ochsenfleisch-Salat . 418
Ochsengaumen gefüllt . 238
" grillirt . 237
" Salat . 416

Seite.
Ochsenschweif, grillirt . 241
" grillirt mit bra. Sauce 241
" mit Trüffeln u. Morcheln 241
Ochsenzunge zu salzen . 530
" m. brauner Sauce . 206
Oliven-Sauce . . . 87
Ollia 4
Omelette aux confitur. 171
" gewöhnl. nach franz. Art . 171
" soufflée . . 170
" mit Vanille . 171
Orangen-Auflauf . . 307
" Blüthen-Saft 579
" glasirte . . 576
" gr. in Branntwein einzum. 575
" ganz kleine gr. einzumachen . 575
" kleine bittere einzumachen . 574
" Lezetten . . 485
" Salat . . 420
" Sauce . . 407
" Schale, süße einzumachen . 575
Panade-Suppe . . 43
Pastetchen, Kartoffel- . 73
" kleine, auf andere Art 71
Pastete, Frankfurter . 69

Seite.

Pastete, Froschschenkel- . 68
„ Gansleber- . 265
„ von Gansleber 66
„ von gehacktem Fleisch . . . 68
„ Hachés- . . 71
„ von Hecht mit Champignons . 269
„ Hecht od. Karpf. 68
„ von Kalbsmilch 64
„ kalte von einem Auerhahn . . 271
„ kalte, v. Fasanen mit Trüffeln . 268
„ kalte, von Feldhühnern . . . 273
„ kalte, von Haselhühnern . . . 273
„ kalte, von Hasen 272
„ kalte, v. Kapaun. 271
„ kalte, von Krammets-Vögeln . 273
„ kalte, von einem Rehziemer . . 274
„ v. Karpfenmilch 67
„ Klöse . . . 277
„ Krebs- . . . 65
„ Rahm- . . 331
„ Reis- . . . 65
„ Salmen- . . 67
„ v. roh. Schinken 67
„ Teig, kalter . 360
„ Teig, warmer . 360
„ warme v. j. Hah. 279

Seite.

Pastete, warme, von Kalbsmilch . 277
„ warme v. Poularde . . . 279
„ war. v. Tauben 279
Petersilien-Kartoffeln . 124
Pfannkuchen a. gewöhnliche Art . 172
„ ganz feine . 175
„ gefüllte . . 173
„ gestupfte . 176
„ i. fein. Sauce 173
„ Suppe . . 21
Pfeffernüsse 484
„ gute . . 499
Pfirsiche in Branntwein aufzubewahren 570
„ Compote . . 424
„ in Fl. aufzubew. 566
„ gebackene . . 464
Pflück-Erbsen . . . 107
Pistazien-Torte . . 446
Plum-Pudding . . . 311
Poularde, ausgebeinte m. Gelée . . . 288
„ gebratene . 373
„ gef. m. Trüffeln 399
„ Pastete, warme 279
Preßkopf 151
Preßwürste 165
Prünellen zu trocknen . 580
Pudding, 8 Loth m. Anis 319
„ Aprikosen- . 321
„ Brod- . . 312

Digitized by Google

Seite.

Pudding, Caramel-(zum Stürzen) . . 325
" Caramel-, auf andere Art . 325
" Chocolade- . 323
" Chocolade- . 320
" Eier- . . . 321
" Eis- . . . 319
" ganz feiner . 320
" Gries- . . 312
" Herzogin- . . 321
" Kartoffel- . 317
" Kirschen- . . 322
" Mandeln- . 314
" Plum- . . 311
" Reis- . . . 311
" Reis-, auf besondere Art . 315
" Reis-, in vier Farben . . 323
" Rückenmark- . 318
" Schaum- . . 316
" Span. Nudel- 314
" Stärke-z Stürz. 330
" Vanille- . . 316
" ein vorzügl mit Aepfel u. Weck. 313
" Weck- . . . 310
Punsch 527
" Auflauf . . . 302
" Eier- (Wipp) . 526
" Essenz . . . 527
" Glasur . . . 359
" Reis (gestürzt) . 324

Seite.

Punsch-Torte . . . 438
" Sauce . . . 403
" Torte, eigener Art 441
Pyramide, kleine . . 353

Quitten-Compote . . 428
" Gelée einzum. 554
" Liqueur . . 520
" Marmelade z. Aufb. f. Sauce 593

Radan-Kuchen, ein guter 511
" noch feiner 513
Ragout v. Auerhahn m. Oliven-Sauce . 245
" Dempal à la Matelote . . 167
" v. Feldhühnern in Wachholder . 243
" von Forellen . 243
" v. versch. Fleisch zu wärmen . 589
" v. Froschschenk. 244
" v. jungen Geisen (Ziegen) . . 242
" v. jungen Hahnen 210
" von Kalbskopf à la tortue . . 246
" von Salmen . 153
" von Salmen . 244
Rahm-Nudeln . . . 344
" Pastete . . . 331
" Sauce, saure . 86
" Schneez. Mering. 329

Seite.

Rahm-Suppe 13
" Törtchen . . . 342
" Törtchen(and.Art) 350
" Waffeln, saure . 350
Rapunzeln in Büchsen aufzubewah 563
" Gemüse . . 103
" Salat . . 409
Rehe aufzubewahren . 538
" Kitz (junges Reh) zu braten . . . 384
" Leber-Klöße . . 137
" Schlägel-Braten . 380
" Ziemer . . . 381
" Ziemer aufzubew. 539
" Ziemerpast., kalte 274
Reine-Claude in Branntwein aufzub. 569
" Compote . 431
" in Flaschen aufzubewah. 566
" gebackene . 463
" Kuchen . . 517
" Marmelade . 554
" zu trocknen . 580
" u. Zwetschg. 92
Reis-Auflauf . . . 301
" Auflauf m. Aepfel 301
" Brei 141
" in der Form mit Bratwurst . . . 132
" in der Form, als Gemüse mit Sard. 131
" Gemüse m. Schink. 131

Seite.

Reis-Pastete . . . 65
" Pudding . . . 311
" Pudding a. bes. Art 315
" Pudding in 4 Farb. 323
" Punsch- (gestürzt) 324
" Suppe mit Milch 8
" Suppe, eine andere 31
Rettig-Salat . . . 410
Rindfleisch auf engl. Art zu braten . 76
" im Ofen . . 77
" v. Tage zuvor zu benutzen . 591
" mit Wurzeln 73
Rosenkohl 116
" Saft 579
" Saft einzumachen 556
Rosinen-Sauce m. Wein 401
Rost-Braten 79
Rothkraut 99
Rotherüben 88
Rothwein-Sauce . . 401
Roulade, Biscuit-, mit Confitures . 346
" v. groß. Hecht 261
" v. einem groß. Karpfen . . 262
" v. Ochsenfleisch 543
" v. einem Spanferkel . . . 263
Roulette von Kalbfleisch 239
Rübchen, Teltower . . 112
Rüben, saure eingemach. 115
" weiße . . . 113

Digitized by Google

Seite.
Rückenmark mit Parmesan=Käse . 70
" Pudding . 318

Sago=Auflauf . . . 306
" Suppe mit Fleisch=Brühe 29
" Suppe, mit Milch gekocht . . . 28
" Suppe, mit Wein gekocht . . . 29
Salat, alle Arten . . 408
" Bohnen= . 412
" Borasch= . . 97
" Bricken= . . 418
" Brunnenkressen= 409
" Cichorien= . . 410
" Eier= . . . 416
" Endivien . . 412
" Feld=, m. Rotherüben . . . 411
" Feld=, m. Sellerie 411
" Fisch= . . . 415
" Forellen=, mit Gans=o. Welsch.=Leber=Sauce . 419
" Gemüse a. Endiv. 102
" Gurken=, m. Rah. 413
" Häupter= . . 412
" Kalbsfüße= . . 417
" Kartoffel= . . 413
" Kartoffel=, mit Aepfeln . . . 414
" Kartoffel=, franz. 415

Seite.
Salat, Kartoffel=, mit Häringen . . 414
" Kartoffel=, ital. 414
" Kartoffel=, kalter 95
" Lattich= . . 408
" Linsen= . . . 416
" Ochsenfleisch= . 418
" Ochsengaum= . 416
" Orangen= . . 420
" Rapunzel= . . 409
" Rettig= . . . 410
" von Sardellen u. Salmen . . . 419
" Schweinefüße= . 417
" Sellerie= . . 410
Salm, blau gesottener . 258
" à la Hollandaise 154
Salmen=Pastete . . 67
Salz=Bohnen . . . 535
" Gurken . . . 568
Sand=Törtchen, kleine 476
" Torte 445
Sardellen=Butter . . 81
" Essenz . . 582
" Kartoffeln in der Form . 127
" z. Rindfleisch 87
" Sauce . . 83
" Senf . . 583
Saubohnen 112
" dicke, i. Büchsen aufzube. 561
Saucen 400
Sauce, Anis= . . . 407

	Seite.
Sauce, Bricken- . .	94
„ Champignon .	84
„ Charlotten= .	83
„ Chocolade= . .	403
„ Citronen= . .	96
„ Citronen= . .	407
„ Hagenbutten= .	402
„ Heidelbeeren= .	405
„ Himbeeren= .	404
„ Johannistraub.	406
„ Kapern= . .	84
„ Kirschen=, von Weichselkirschen	406
„ Milch= . . .	403
„ Mirabellen= .	408
„ Morcheln= . .	85
„ Nieren=, kalte, m. Schnittlauch	96
„ Oliven= . .	87
„ Orangen= . .	407
„ Punsch= . .	403
„ Rahm=, saure	86
„ Rosinen=, mit Wein . . .	401
„ Rothwein= .	401
„ Sardellen= .	83
„ Sauerampfer=	95
„ Senf= . . .	85
„ Vanille= . .	400
„ Wein= mit Eier	405
„ Wibb= . .	407
„ Zwetschgen= .	406
„ Zwiebel= . .	83

	Seite.
Sauerampfer in Büchsen aufzubew.	563
„ Sauce .	95
„ Suppe .	15
Sauerbohnen, eingemach.	117
Sauerkraut	113
„ mit Champ. gekocht . .	114
„ einzumachen	531
Schaum=Pudding . .	316
Schellfisch in einer Peter=silien=Sauce	227
„ i. einer Rahm=Sauce . .	227
„ i. weiß. Sauce	226
Schildkröten=Suppe . .	6
„ „ ohne Schildkröte	51
Schinken einzusalzen .	530
„ frische, einzus.	54[illegible]
„ ohneUmstände zu salzen u. in 8 Tagen zu gebrauchen . . .	598
Schinken=Kartoffeln in einer Form .	125
„ Westphälinger à la Prusse .	541
„ Westphälinger auf kostsp. Art	542
Schleihe in weißer Sauce	241
„ blau gesottene .	259
Schmalz=Backerei . .	496
Schnecken auf dem Rost	252
„ gebackene . .	255

Seite.
Schnecken-Nudeln (ganz fein) . . . 151
„ Nud. im Ofen 151
„ Nud. i. Wasser 150
„ Suppe . . 41
Schneeballen, franz. . . 337
„ mit Milch 339
„ m. Vanille 330
Schnee-Torte . . . 456
Schneiderflecklein . . 151
Schnepfen in Büchsen aufzubewahr. 564
„ einzuschmelzen 536
„ Suppe . . 43
Schnitten, englische . 485
Schnitz-Kartoffeln . . 121
Schüssel, eine majonnaisartige, von übrig gebliebenen Fischen . . 592
Schwarzbrod-Suppe . 14
„ Suppe auf einen Fasttag 34
„ Torte . . 440
Schwarz-Kirschen in Fl. aufzubewahren 566
„ Wildpret mit Aspic . . . 155
„ Wildp. als Ragout mit Wachholder 214
Schwarz-Wurzeln . . 105
Schweine-Braten . . 374
„ Coteletts . . 193
„ Fleisch mit Zwiebelpurée 239

Seite.
Schweins-Füße, grillirt 195
„ Füße-Salat . 417
„ Knöchelchen abzukochen . 546
„ Magen zuzub. 586
„ Pfeffer . . 217
„ Kopf abzusid. u. aufzubew. 544
„ Kopf, wilder, m. Gelée u. gef. 289
„ Netz mit Kalbsleber . 197
„ Rippen a. d. Rost . . . 190
Seefische, ein Wort über Behandlung derselben 223
Sellerie-Gemüse . . 105
„ Salat . . . 410
Senf-Gurken . . . 568
„ Sauce . . . 85
„ süßen zu bereiten 582
Spätzchen oder Knödel, gebackene 58
Spanferkel als Braten . 387
„ gef. a. Braten 389
„ gekochtes mit Aspic . . . 363
„ Roulade . . 263
Spanisches Brod . . 511
„ Nudel-Pud. 314
„ Wind . . 496
Spargeln in Büchsen aufzubewahren 560
„ Gemüse . . 109

	Seite.
Spargeln, geschnittene	110
„ Suppe	45
Speck-Eier	181
„ Kuchen	506
Speisezettel, siehe: Anhang.	
Spinat in Büchsen aufzubewahren	563
„ Gemüse	107
Springlein	490
Stachelbeeren-Compote	427
„ Torte	453
Stärke-Pudding.z.Stürz.	330
Stockfisch in Butter und Zwiebeln	230
„ in weißer Sauce	230
„ a. Wiener Art	231
Strudel (österreich. Art)	351
Sülz	291
Suppe, Bier-	27
„ Bohnen-	25
„ Bouillon-, eine ausgezeich. klare	23
„ Dieselbe	23
„ v. feinstr. Bouillon	2
„ Champignon-	38
„ Chocolade-	27
„ Chocol.-, falsche	28
„ Coulis-v.Feldh.	48
„ Coulis-, braune, feine, für besond. Gelegenheiten	35
„ Coulis-, weiße	33
„ Eiergersten-	18
Suppen, Einlagen, versch.	55
„ Einlauf-	21
„ Endivien-	53
„ Erbsen-, frische	49
„ Erbsen-, m. Reis	50
„ Fisch-	37
„ Franzosen-	20
„ Froschschenkel-	42
„ Gersten-	16
„ Gerstenschleim-	53
„ Gries-	18
„ Gries-, geröstete	13
„ grüne, auf einen Fasttag	47
„ Grünekern-	17
„ Grünekern- (auf andere Art)	17
„ eine gute, mit Mehl-Einlauf	55
„ Habergries-	47
„ Haberschleim-	46
„ Hopfen-, klare	39
„ Jus-	30
„ Jus-, mit Reis	31
„ Kartoffel-	22
„ Kastan.-, gerieb.	36
„ Kerbel-	16
„ Kraft-, f. Kranke	37
„ Krebs-	24
„ Krebs-, m. Erbs.	50
„ Krebs-, m. Reis	46
„ Lebercoulis-	32
„ Linsen-	19
„ Maccaroni-	39

Digitized by Google

		Seite.
Suppe,	Mandelmilch= .	7
"	Milch=	46
"	Most= . . .	26
"	Nudel= . . .	20
"	Panade= . .	43
"	Panade=Krebs=	44
"	Pfannkuchen= .	21
"	Rahm= . . .	13
"	Reis=, eine and.	31
"	Reis=, mit Milch	8
"	Sago=m.Fleisch=brühe . . .	29
"	Sago=,m. Milch	28
"	Sago=, m. Wein gekocht . . .	29
"	Sauerampfer= .	15
"	Schildkröten =, ohne Schildkröt.	51
"	Schildkröten = .	6
"	Schnecken= . .	41
"	Schnepfen= . .	43
"	Schwarzbrod= .	14
"	Schwarzbr.=auf einen Fasttag .	34
"	Spargel= . .	45
"	v. alten Tauben	43
"	Vögelcoulis= .	40
"	Wasser= . . .	12
"	Weck=, geriebene	13
"	Wein= . . .	26
"	Wein=, eine gute	54
"	von Weißbrod, mit Eiern . .	34
"	Zwiebel= . .	14

		Seite.
Suppe,	Zwiebel= .	48
"	v. klei. Zwiebeln	40
Syrup de Capillaire		573
Syrup-Dorgéad . .		521
Tauben,	gefüllte . .	392
"	junge . . .	203
"	junge,in weißer Sauce . .	211
"	Pastete,warme	279
"	wilde, in einer Wachh.=Sauce	211
Teig,	Bier=	362
"	Brand= . . .	462
"	ein guter . . .	361
"	mürber f.Obstkuch.	361
"	ganz vorz.f.Kuchen	362
"	Pasteten=, kalter .	360
"	Pasteten=,warmer	360
"	Zucker=, harter .	361
Thee=	Bretzeln . . .	350
"	Bretzeln . . .	494
"	guten	529
"	reformirter . . .	528
Törtchen,	Aschaffenburg=	342
"	Citronen= . .	351
"	kleine . . .	476
"	kl. Chocolade=	489
"	kleine von Gelberüben . .	477
"	kleine, mit Johannisb.gefüllt	477
"	Rahm= . . .	342
"	Rahm=(a.Art)	350

Seite.
Törtchen, Sand=, kleine 476
Torte, Aepfel= . . . 449
„ Aepfel=, mit einem Deckel 450
„ Aepfel=, mit Schwarzbrod 458
„ Aprikosen= . . 452
„ Aprikosen=, mit einem Deckel . . 453
„ Biscuit= . . . 442
„ Brod= . . . 443
„ Chocolade= . . 444
„ Chocolade=, einf. 441
„ Citronen= . . 447
„ Crême= . . . 439
„ Crême= . . . 458
„ Croquante= . . 448
„ Eier= . . . 456
„ Elisen= . . . 439
„ eine feine . 461
„ Johannisbeeren= 455
„ Kartoffel= . . 443
„ Käs= 454
„ Käs=, auf frz. Art 455
„ Kirschen=, gewöh. 451
„ Kirschen=, v. Weichs. 451
„ Linzer= . . . 445
„ Mandel= . . . 444
„ Mandel=, auf polnische Art . . 459
„ Mark= . . . 448
„ Mazariner= . . 457
„ Mirabellen= . . 452
„ Pistazien= . . 446

Seite.
Torte, Punsch= . . . 438
„ Punsch=, eign. Art 441
„ Sand= . . . 445
„ Schnee= . . . 456
„ Schwarzbrod= . 440
„ spanisch. Mandel= 446
„ Stachelbeer= . 453
„ Weintrauben= . 454
„ Zwetschgen= . . 453
„ Zwetsch.=geschälte= 453
Tresterkraut 115
„ einzumachen 536
Trüffel, frische, einzuschm. 539
Türbot 224
„ auf dem Rost . 155
„ auf andere Art 225
Tyroler Nudeln . . . 343

Vanille=Auflauf . . . 303
„ Nudeln m. Choc. 345
„ Pudding . . 316
„ Sauce . . . 400
Veilchen=Gelée . . . 296
„ Wasser . . 580
Vögelcoulis=Suppe . 40
Vol-au-vent v. Aprikosen 502
„ v. Champ.=Wein 503
„ v. Chocolade 501
„ von Eiern . 502
„ v. Erdbeeren 501
„ v. Himbeeren 503
„ v. Mandeln 502
„ v. Orangen 500
„ warm m. Quit. 505

Seite.
Vol-au-vent von Rahm . 504
" von Thee . 504
" von Vanille 499
" warm . . 505

Wachteln in Büchsen aufzubewahren . . 564
Waffeln, Hefen= . . 506
" Rahm=, saure 350
" Zimmt= . . 497
Wald=Kirschen in Flasch. aufzubewahren . . 566
Wasser=Suppe . . . 12
Weck=Auflauf . . . 298
" Klöse 137
" Pudding . . . 310
" Schnitte, gewöhnl. 251
" Schnitt.=Auflauf 305
" Suppe, geriebene 13
Weichseln ohne Kerne einzumachen . . 553
" Kirschen in Fl. aufzubewahren 566
Wein=Crême . . . 436
" Sauce mit Eier 405
" Suppe . . . 26
" Suppe, eine gute 54
Weintrauben=Kuchen . 517
" Torte . 454
Weißrüben anst. Sauer=Kraut 536
Weißkraut, gefülltes . 117
Welschhahn, ausgebeinter mit Gelée u. Trüffeln 285

Seite.
Welschhahn=Braten . . 377
" m. Fleisch u. Trüffeln gef. 399
" gefüllter mit Kastanien . 399
Welschkorn, saueres . 90
Wibb=Sauce . . . 407
Wiener Hippen . . . 497
Wind=Backerei . . . 495
Windbeutel 337
Winterkohl, grüner . . 101
Wirsing=Gemüse . . 99
" Kraut, gefüllt 119
Würste von Gansleber . 163
" v. Hammelfleisch 160
" von Hecht . . 156
" von Kapaunen . 158
" v. Karpfenmilch 159
Würstchen von Salmen 157

Ziegen, junge . . . 382
Zimmt=Kuchen . . . 509
" Kuchen and. Art 509
" Stern . . . 481
" Waffeln . . . 497
Zucker zu Blasen . . 519
" zum Bruch . . 519
" zu Caramellen . 520
" Erbsen . . . 108
" zum Faden . . 518
" zum Flug . . 519
" zu Perlen . . . 518
" Teig, harter . . 361
Zwetschgen=Compote . 430

Seite.

Zwetschgen in Flaschen aufzubewahr. 566
„ gebackene . 463
„ gewöhnliche z. trocknen . . 581
„ gelbe türkische zu trocknen 581
„ grüne . . . 573
„ grüne,einzum. 578
„ gr. inBrannt=wein einzum. 578
„ Kuchen . . 517

Seite.

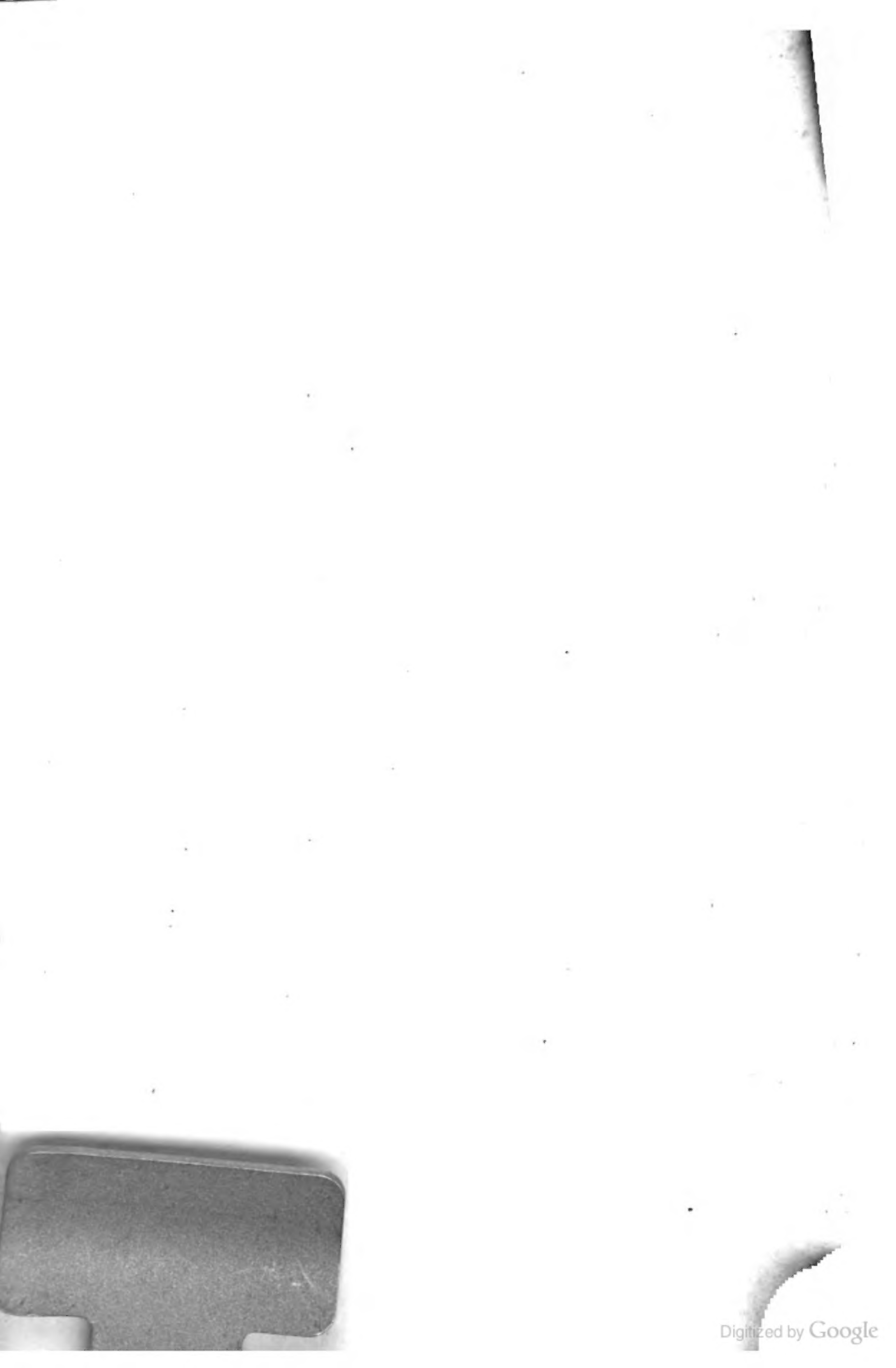
Zwetschgen, reife einzum. 578
„ u.Reineclaude 92
„ Sauce . . 406
„ Torte . . . 453
„ Torte,geschäl. 453
„ türkische . . 581
Zwiebeln, kleine . . . 93
„ kleine eingem. aufzubewahr. 567
„ Sauce . . 83
„ Suppe . . 14
„ Suppe . . 48

Druck von J. Schneider in Mannheim.

Druck von J. Schneider in Mannheim.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google